Joseph M. Testi Sculp.

DEL POLLAJO
E
DELLA COLOMBAJA

TRATTATO RUSTICO ECONOMICO
IN CUI SI INSEGNA LA VERA MANIERA DI TRARRE UN PROFITTO ABONDANTISSIMO DAI POLLI, E DAI COLOMBI

DEL PRETE
JACOPO ANTONIO BUONFANTI

Corredato dall' autorità de' più bravi Scrittori in questo genere.

. . . . . Das nummos; accipis . . . . .
Pullos, ova, ... Nempe modo isto
Paullatim mercaris agrum . . . . .
Or. lib. II. Ep. II.

LIVORNO MDCCLXVIII.
PER MARCO COLTELLINI IN VIA GRANDE
CON LIC. DE' SUP.

AGLI AMATORI DELLA RUSTICA ECONOMIA

L' AUTORE.

A Voi ſaggi ſpeculatori ſul ſoſtentamento della umana vita, a voi innocenti conoſcitori delle produzioni della natura, a voi giudici imparſiali, a voi amici degli uomini, io preſento queſta mia Operetta. Me fortunato ſe giugnerà ella a meritare la voſtra approvazione! Quella ſola potrà baſtarmi per convincermi che non avrò affaticato invano.

Io ſo bene che ciaſcun di voi mi dirà, che un giudizio dato alla Campagna, giugne difficilmente alla Città; e quindi perchè le mie fatiche aveſſero, meritandola, una ricompenza, mediante almeno lo ſpaccio del Libro, era neceſſario ch' io preſceglieſſe piuttoſto un Mecenate, il di cui no-

me desse credito al frontespizio; ma chi volete che avesse sofferto d' imbrattare il suo nome per entro un Pollajo, *e per entro una* Colombaja, *che sono i soggetti dell' Opera?*

Dall' altro canto potea dirsi allora, ch' io avessi fatto una dedica mercenaria, di quelle cioè, per mezzo delle quali si mettono a profitto le adulazioni; e questa taccia io doveva evitarla, sapendo d' avere avuto in mira di far del bene altrui, non di riceverne.

So ancora, che alcuno infra i critici, al solo aprire del Libro, dirà a guisa d' Orazio, risum teneatis amici: *un Prete occuparsi in cose di rustica economia, in luogo d' occuparsi alle cose ecclesiastiche! Ma le cose di rustica economia, rispondo io, non degenerano dagli altri studj scientifici, e gli studj scientifici non fanno demeritare un ecclesiastico. Oltredichè chi conosca questa materia, e con essa conosca anche gli Autori che ne han trattato, troverà fra questi degli eccle-*

fia-

ſiaſtici in numero, e ſarà perſuaſo che l' eſempio non comincia in me.

Altri dirà ch' io ho trattato male la materia, e per conſeguenza ho fatto un cattivo Libro. Ma troppo ſarà, che in tanto di cattivo non ſi trovi qualche piccola parte di buono! Cinquanta volumi d' una accademia di ſcienze, al detto di un tanto lepido quanto celebre Autore, non inſegnavano nemmeno l' arte di far delle ſpille (1). *Io ho auto in mira di ſcrivere una Operetta, in cui qualche coſa s' inſegni a pubblica utilità.*

S' io ci ſia o nò riuſcito, voi amatori della ruſtica economia ſaprete deciderne. Valete.

(1) Candide Chap. XXV.

INDICE
DELLE PARTI, E DE' CAPITOLI

PARTE PRIMA
Dei Polli.

Cap.

PARTE SECONDA

Dei Colombi.

Cap.

CAPITOLO I.

Del Pollajo.

ESsendo le Galline di una maggiore utilità all' uman genere di quello esser possano i Piccioni, meglio sarà, che prima di quelle, e poi di questi si ragioni, cominciando in primo luogo dalla loro abitazione detta comunemente il Pollajo.

Sono le Galline di loro natura timide, e familiari a un tempo stesso, e però giova il tenerle in luogo nè tanto a-

perto, nè tanto racchiuſo. Quindi il luogo più adattato per la loro abitazione, o Pollajo dove devono andare a dormire, far le Uova, e qualche volta covare, dovrà eſſere una ſtanza, ove non penetri molt'aria, quadra, e di una dimenſione nella quale poſſa comodamente abitarvi quel numero di Galline, che ſi vorrà tenervi. Queſta ſtanza dovrà eſſer contigua all'abitazione del cuſtode, e collocata a levante, o almeno a mezzo giorno, e non mai a tramontana, affine di ſottrarla all'ambiente rigido, e maſſime ſul far del giorno, quando le Galline ſortono fuori. Dovrà eſſer pure fabbricata tre braccia almeno alta da terra; sì per liberarla dall'umidità, quanto per impedire il facile ingreſſo agli animali nocivi alle medeſime, come ſarebbero Volpi, Faine, Donnole, Topi ec. E quando al di ſotto di detta ſtanza ſi fabbricaſſe un forno per cuocervi il pane, queſto ſarebbe di un utile ſpecialiſſimo, perchè oltre all'aſſorbire qualunque umidità, ſomminiſtrerebbe di tempo in tempo un grado di calore quaſi neceſſario, maſſime in tempo d'inverno, ad un animale che molto ſoffre per

l'umi-

l'umido, e per il freddo (1). Abbia questa stanza al pari del mattonato uno, o due finestrini voltati pure a levante, o a mezzo giorno, tanto grandi quanto vi possano comodamente entrare le più grosse Galline. A ciascheduno di essi si appoggi un legno a foggia di scaletta, che serva di comodo a salire, e discendere. Questo si levi ogni sera, o veramente si serrino i detti finestrini per maggiormente impedire l'ingresso agli Animali nocivi; sebbene sarà regola utilissima il serrargli costantemente nell'inverno e solamente nell'estate tenerli aperti, ma aver la cura di levare la scaletta. Dalla parte la più comoda al custode, dovrà avere la stanza una porta grande tanto da potervi passare un Uomo, e questa serva per l'occorrenze, ma si abbia cura di tenerla ben chiusa per impedire ai ladri, che possano di notte rubbare le Galline. Sia la stanza bene intonacata, ed imbiancata, e si conservi sempre pulita; imperocchè sebbene sieno questi animali di loro natura sporchi, amano ciò non ostante la pulizia, e si preservono più fa-

(1) Fiorentino Cap. VII. lib. XIII. Le Galline domestiche in caldi, e stretti luoghi ove nasca il fumo si nudriscano.

cilmente dai Pedocchi pollini, e dall' epidemie di cui son fuscettibili (1). Dinanzi alla detta ftanza o Pollajo farebbe neceffaria una fpecie di loggetta, perchè le Galline poffano ancor quando piove mangiare, e ftar fuor del Pollajo, non avendo effe piacere di ftarvi, che quando sono forzate dalla notte, o dall' occafione di dover far l' uova, o per sfuggire qualche tempefta; fotto quefto loggiato farà bene di tenervi fempre fparfa della arena, cenere, o polvere, sì perchè le Galline poffano rafciugarfi effendo bagnate, e rifugiarvifi quando piove, sì perchè quefti animali amano, e godono molte volte di ftarvi accovate, e di fpollinarvifi fpecialmente in tempo di eftate, quando fono infaftidite dal caldo. Non meno utile, e neceffario farebbe, che preffo al detto loggiato foffe una piccola macchietta di verdura, acciò nell' eftate particolarmente poffano ftare all' ombra, ed effer meno foggette agli animali di rapina.

Sotto quefta loggetta, oppure appiè del

(1) Bando di fanità del Magiftrato di Livorno del 22. Maggio 1767. Che in occafione di epidemia ne' Polli ordina tener pulito, e imbiancato il Pollajo.

del Pollajo ſi procuri, che vi ſia ſempre un vaſo di acqua acciò poſſano bevere a lor piacere, e ſi avverta di rinnovare l' acqua ogni mattina, e di pulire il detto vaſo, perchè eſſendo ſporco potrebbe eſſere a loro dannoſo, come bene ſpeſſo ſuccede.

In queſta ſtanza così fabbricata ad uſo di Pollajo devonſi porre orizontalmente alcune pertiche, più e meno, ſecondo il numero delle Galline, che vi devono ſtare. Queſte devono eſſere alte dal ſuolo un braccio almeno, e al di ſopra, e non a nivello dei fineſtrini per impedire il commodo ai ladri, (1), e ſi procuri, che quelle ſiano ben confitte, acciò non ſi muovano, e le Galline non ſi sdegnino, ed abbiano paura.

In ciaſcun lato della ſtanza ſi pongano alcune ceſte, o corbelli ſoſpeſi al muro con una giuſta inclinazione, e altezza ove le Galline vadano a far l' uova, e poſſano con più comodo ſalirvi, e diſcendere. In fondo di eſſi ſi ponga della paglia, o fieno (2),

 e ſi

(1) Sono ſtate rubate alcune volte le Galline dal Pollajo ſenza entrarvi, e ciò con alcune pertiche impaniate, tirandole fuori dalle fineſtrine.

(2) Maiſon Ruſtique part. 1. lib. 2. cap. 1. In luogo di

e ſi muti almeno ogni otto giorni per conſervare la pulizia; ſopra di detta paglia, o fieno ſi ponga un ovo guaſto, o finto come di marmo per aſſuefare più facilmente le Galline a farvi l'uova. Dico di porvi un ovo guaſto, o di marmo acciò queſte non prendano il vizio di mangiare le loro uova, come ſpeſſe volte accade.

Parendomi aver parlato abbaſtanza del Pollajo, e di avere ſchiarito la maniera di coſtruirlo, paſſerò adeſſo a parlare delle Galline.

CAPITOLO II.

Delle Galline.

LA Gallina fra il genere dei volatili, è un animale domeſtico il quale con le ali poco ſi ſolleva da terra, ed è abbaſtanza noto per riſparmiarmi una eſatta deſcrizione.

Il nome di Gallina viene dal Vocabolo Greco Κάλλαιον, che vuol dire Palea, che così

di paglia è meglio mettervi del fieno, perchè egli è più caldo, più dolce, e meno ſoggetto della paglia agli inſetti nocivi aſſai, come Pidocchi pollini, Pulci ec.

così chiamasi quella cartilagine rossa, che hanno i Galli, e le Galline sotto la gorgia da noi detta barba, o bargiglio. Alcuni però vogliono, che questo Animale si chiami Gallina per essere in Italia pervenuto da un' Isola del Mar Ligustro detta Gallinaja. Comunque siasi, egli è un animale utile per più conti al genere umano, ed il primo, che ne scoperse l' utilità fu M. Lelio Strabone in Brindisi secondo ci assicura fra gli altri il Tanara.

Vero è che la Gallina si suddivide in più specie. In Padova sono più grosse dell' ordinario, ed hanno poca cresta, e barba, ma l' una, e l' altra circondata di penne, e con grosso ciuffo in testa. Queste son poco utili, perchè fanno poche ova, e le fanno anche più piccole delle comuni. Sono però buonissime per ritrarne dei pollastri, e fare dei Capponi, i quali riescono molto grossi, ma però pericolosi assai nella loro piccola età, perchè stando molto a coprirsi di penne, sono per conseguenza più offesi dal freddo.

Nell' Inghilterra ve ne sono delle assai piccole, dimodochè le addimandano nane. Di queste fanno molto caso i natura-

listi per esser molto feconde. La loro carne è delicatissima; non camminano come le altre, ma vanno sempre saltellando.

Nella Barberia sono di una forma ordinaria, ma di penne di vari colori, e bellissime.

In Sardegna son piccole, e con le gambe pelose, come qualchedune che ne abbiamo in Toscana.

In Persia ve ne sono delle più grosse dell' ordinario, ma senza coda, e sgropponate, con piccola cresta, e picchettate di bianco, e turchino, o nero: queste le domandano meleagridi, e noi le diciamo di Faraone.

Nella China in vece di penne son coperte di lana, come le nostre pecore, e in qualche parte dell' Indie hanno la carne, e l' ossa nere, e son di un gusto gratissimo.

Passando poi alle nostrali, che comunemente si chiamano lombarde, dirò che queste, come le più adattate al nostro clima devono essere le prescelte a fecondare la specie, e lasciare, che le altre servano di passatempo.

Queste sono come si vede di una giusta

ſta groſſezza, ſenza ciuffo, ma creſta alta, e ſcempia. Il loro colore è o nero, o bianco, o miſtio. Sono feconde aſſai di uova. La loro carne è ſana, e delicata, ſebbene quelle bianche ſieno delle nere meno ſtimabili, perchè meno fertili, di carne meno ſana, e più ſottopoſte a eſſer preda di animali rapaci.

Quelle poi fra le nere, che hanno la teſta grande, creſta alta, roſſa, e pendente, gli occhi allegri, e ſvegliati paſſano per le più buone, e più feconde, ma particolarmente poi quelle, che oltre tali requiſiti ſogliono avere cinque dita.

Ve ne ſono alcune, che hanno gli ſproni e ſon dedite a combattere, e cantano, e raſpano come i Galli. Queſte ſono le meno utili, sì perchè fanno poche uova, sì perchè covano di rado; ſono impazienti nei loro covi, e ſpeſſo rompono le proprie uova.

Si crede da molti, che le Galline nere facciano l' uova più groſſe, come gli antichi credevano, che ciò accadeſſe nelle Galline di piuma roſſa, ali nere, e groſſa teſta; altri poi vogliono che quelle che ſono macchiate di nero e bianco ſieno prefe-

ribili

ribili alle grigie, e alle cenerine, non essendo queste, buone che per servire di cibo, come pure lo sono quelle di cresta a corona, e secondo dicono le nostre contadine a *paniera*.

La Gallina dunque la migliore, e atta a rendere maggior profitto, è quella, anche a sentimento di Pietro Crescenzio (1) di rossa piuma, penne nere, dita impari, capo grosso, cresta levata, e amplia. E a sentimento del Tanara (2), le buone son quelle di mediocre corporatura, amorevoli, di color nero, o rossiccio. Il che vien confermato anche da Plinio (3) il quale aggiunge di più il becco rosseggiante, e lo confermano ancora Fiorentino (4), Africano (5), e Gallo ec. (6)

Una Gallina, è fruttifera per anni quattro fino a cinque, e anche a sei, benchè di rado. Fa l' uovo in ogni stagione, prescindendo dai mesi della bruma che sono come dicevano gli antichi l' ottobre, e il

(1) Crescenzio lib. IX. cap. 84.
(2) Vincenzo Tanarà lib. 3. nel Cortile.
(3) Plinio II. lib. X. cap. 56.
(4) Fiorentino lib. XIII. cap. 7.
(5) Africano lib. XIV. cap. 16.
(6) Agostino Gallo Giornata X.

e il novembre. Alcune le fanno ogni giorno, altre ogni due, altre più di rado a proporzione della loro età, fecondità, e nutrimento.

E' proprio di queſt' animale a differenza di altri di raſpar ſempre co' piedi in addietro, nel cibarſi, ed è tanto portato a queſt' uſo, che non ſe ne aſtiene, eſſendo ancor ſopra un monte di granó; di qui il proverbio.

Chi di Gallina naſce avvien che raſpi.

La Gallina giovine ben nutrita, tenera, di cute gialliccia, è ottima per cibarſene (1), come coſa di facile digeſtione, che produce un buon ſucco, e pettorale, accreſce gli ſpiriti vitali, mollifica, rinfreſca, ed è finalmente molto convenevole alle perſone convaleſcenti, e maſſime a coloro che menano una vita delicata; onde diſſe Marziale.

Eſt Gallina cibus nulli bonitate ſecunda.

All' incontro quando è vecchia ha la carne dura, proſciugata, e difficile alla digeſtione, e non è mangiabile, che nei tempi d' in-

(1) Lemery degli Alimenti cap. 16.

d' inverno, quando sia prima bene ingrassata perchè così si rende più tenera e delicata, e fa un buonissimo brodo, come si dice anche per proverbio.

Tutte le Galline son atte, come si vede, a far uova senza l'ajuto del Gallo, ma è da notarsi che le uova nate senza l'opera di questo non son buone a propagare la specie, e sono dall'altro canto meno sane alla nutrizione del corpo umano. Oltrechè le Galline senza esser calcate dal Gallo ne fanno in assai minor quantità.

Util cosa sarà dunque di far uso dei Galli ancora, e di questi parleremo nel seguente Capitolo.

CAPITOLO III.

De' Galli.

IL Gallo, che è il maschio fra la specie delle Galline, è un animale assai particolare per molte caratteristiche qualità, che lo fan distinguere fra tutti gli altri Animali.

. . . .

. . . .

Allor

Allor che è Gallo e vigilante, e ſnello,
Col ſuo canto il Leon timido rende,
E d' Elmo armato, e di Cimier più bello
E con livrea di variate bende,
All' opere civili, alle rurali
Meſſaggiero del dì deſta i mortali:

Egli veſtito di belle piume, e di diverſi colori, portando ſopra la teſta un' amplia creſta, ſotto la gorgia le barbe, che comunemente ſi chiamano bargigli, gli ſproni ai piedi, la teſta e la coda in alto, braveggia, e maeſtoſamente va paſſeggiando.

Queſti come credono i Sapienti ha particolar proprietà di far fuggire il Leone col canto; egli annuncia il giorno ſempre a un iſteſſa, e metodica ora, quaſi ſtia in guardia per deſtar gli Uomini, e chiamarli all' opere, e così rompendo il ſonno inſegni la vigilanza, e la ſollecitudine.

Auroram cantù criſtatus prævenit ales.

Egli ha pure la proprietà d' indicare col canto la mutazione de' tempi, e ſpecialmente la pioggia. Va a dormire prima che il ſol tramonti, e ſi alza prima che ſorga il ſole. Egli impone alle ſue Galli-

ne, le difende, le ricompone dalle loro difcordie, e procaccia loro il vitto, chiamandole, e conducendole feco a cercarlo, e giunge per fino a far parte ad effe, di ciò che ha trovato per fe medefimo.

Avviene talora, che Gallo con Gallo combatte, e quindi il più delle volte non termina la zuffa fenza la morte di uno di effi, ed è cofa ben particolare di veder dopo l'azione, che quello, che refta vittoriofo va vantando col canto la fua gloria, e quello all'incontro, che è vinto fi nafconde, ovvero afflitto refta in filenzio.

Da tutto quefto può dirfi, che il Gallo è l'orologio dei Contadini, il maeftro di tutti gli Uomini, il modello dei Prencipi nel governare, l'immagine di un vero Padre di famiglia, un valorofo militare ec. ec.

Fra tutti gli animali il Gallo è il più bravo per l'atto generativo non effendovi altro volatile, che fodisfaccia a tante femmine.

Furono fingolariffimi per la battaglia i Galli di Rodi, e di Tanagra, e quei di Mela, e di Calcide. Da quefti la Romana Repubblica prendeva gli auguri. Non

fi

si usciva in Battaglia senza aver prima esaminati i tripudi solstizi. Questi cantando tutta la notte predissero a' Tebani la nobil vittoria contro gli Spartani. Eran tenuti il simbolo di fortezza, ed ardire presso i Lacedemoni, che quando vincevano qualche battaglia sacrificavano un Gallo agli Dei.

E' considerato pure per un animale de' più belli. Sedendo il ricchissimo Creso sopra il suo regal soglio, ornato di porpora in grandissima maestà, tumido di vanagloria, interrogò Solone se mai aveva veduto la più bella cosa; rispose il savio: il Gallo è più bello di te.

Sebbene non si usi di cibarsi di questo animale per la sua ordinaria durezza, si usa però per medicina de' vecchi, perchè corrobora il calor naturale, rompe le ventosità e i dolori colici, e risolve il corpo.

Parlando poi delle qualità specifiche che deve avere il Gallo per profittarne con la razza, dirò che questo deve essere non molto grande, nè molto piccolo; di piuma nera, o rossa, cresta alta vermiglia, e ben crespata a foggia di una corona (e non mai piana per esser cosa che lo indica di

ani-

animo vile), di testa grande, becco grosso, corto, e acuto, occhi neri, e lucenti, barbe lunghe, collo alto, e di vario colore, petto largo, piedi grossi, sproni lunghi, unghie forti, ali grandi, coda a due ordini, e alta tanto, che le penne si volgano verso il capo, e quasi lo tocchino. Sia nerboruto, pertinace, guerriero, ardito, e gridante. Sia innamorato delle Galline, e capace di affrontare qualunque animale che lo volesse offendere.

Dell' età di un anno è attissimo alla generazione, e anche prima, e ne è capace per quattro fino a cinque anni.

Gli antichi, che tenevano delle Galline a centinara, a ogni dodici di esse assegnavano un Gallo. I moderni vogliono, che un Gallo serva ancora a venticinque Galline; ma la buona regola è di non assegnargliene, che quindici, poichè diversamente egli s' indebolisce; restano molte uova non gallate, e in conseguenza non nascono, e il Gallo campa meno.

Se si acquista un nuovo Gallo si avverta di non lasciarlo andare tutto ad un tratto fra le Galline per la ragione, che gli altri non soffrendo concorrenti, egli corre-

rerebbe rischio di essere da essi ucciso. Ma sarà bene per la prima volta, che vi si pone di legarlo a una corda in luogo separato, e nel darli il cibo ivi chiamare anche gli altri, osservando, che non l'offendano nel mangiare insieme, e così si accomuneranno senza pericolo alcuno, e diverranno fra loro unanimi.

Dice Plinio, che legando al collo di un Gallo un sarmento di vite, egli cessa di cantare, ma questa è cosa da me non provata, e non assicuro, che possa riuscire.

Si crede, che anche il Gallo quando è vecchio faccia un ovo, più piccolo delle comuni, e senza torlo, e che dal medesimo ne nasca un serpente. Mi è stato ciò assicurato da più di una Contadina dicendomi di averlo veduto. Ma questo è un error popolare. E in effetto essendone stata portata la proposizione all'accademia di Montpellier ne furono fatte delle esperienze, e fu giudicato il Gallo incapace di far uova per mancanza d'organizzazione a ciò necessaria, benchè si servissero d'un Gallo che reputarono nato di Gallina imperfetta, e mal sana (1).

(1) Maison Rustique part. 1. lib. 2. cap. 11.

Avendo fin quì parlato della Gallina, e del Gallo, tornerà bene di parlare ora del nutrimento a loro il più confacente, e questo si farà nel Capitolo che segue.

CAPITOLO IV.

Del Cibo, e nutrimento dei Polli.

E' Cosa certissima, che ad ogni individuo è necessario un Cibo particolare, e specifico per il loro nutrimento secondo, che richiede la macchina, ed organizzazione del suo corpo.

In questo proposito parrebbe, che alquanto differisse dagli altri animali la Gallina, imperocchè vediamo, che in luogo d'avere un cibo particolare, di tutto si pascola, e con ingordigia, e senza prescindere nemmeno da ciò, che dovrebbe credersi a lei pericoloso, e nocivo (1). Io più, e più volte ho veduto quest' animale ingojare dei frammenti di marmo, piccoli pezzetti di ferro, e talvolta dei pallini di piombo, sebbene questi spesse volte gli sfondano il gozzo per cagione di gravezza, e muore. Una

(1) Dice Leoncio lib. 14. cap. 17. che mangiano anche con molto prò de' cocci di pentola ben tritati.

Una ragione per la quale tutto le si confà, crederei che fosse quella di un eccessivo calore naturale, massime nelle parti digestive. In effetto io sono stato testimone oculare di due casi ben particolari, che riguardano questo punto. Il primo è che una certa Donna, la quale aveva in casa una Gallina, dopo di aver tenuto smarrito un suo anello da cucire d'argento, per più, e più giorni, venuto il fine del carnevale, ed ammazzando la Gallina per cibarsene le trovò nel ventricolo lo smarrito anello, dove molto assottigliato, e dove consumato affatto, ed in forma finalmente da far credere, che un'altra dilazione di tempo lo averebbe totalmente disfatto, o vogliamo dire digerito.

L' altro è che avendo altra Gallina ingojato una rosetta di brillanti, accadde, che nell'essere ammazzata se le trovò quella nel ventricolo; e sebbene i brillanti fossero intatti, l'oro per altro del cerchio, ed i castoni di essi erano quasi che consumati affatto (1).

 Il

(1) Mattioli nel 6. libro di Dioscoride cap. 39. Essendo le Galline caldissime per digerire elleno il veleno, che

Il Cibo però più confacente, e proprio alla natura di quest' animale direi doversi dividere in quattro specie, cioè granella, erbe, frutte, e insetti.

Fra la specie delle granella quelle, che gli son di maggior giovamento possono dirsi, il grano, granone, o sia granturco, vena, miglio, panico, orzo, scannella, e loglio specialmente, perchè le ingrassa, gli accresce il calore, e gli fa fare molte uova. In secondo luogo ne viene ogni sorta di civaje, come lenticchie, pesellì, fagioli, ceci, vecce ec. e molti semi ancora di erbe, come di cavoli, rape, lino, canapa, insalata, ed altri da noi non conosciuti, o non considerati, di cui si ciba da per se stesso per le prata, per i campi, e gli sono di un ottimo cibo. Anche di lupini si ciba, ma questi saria bene impedirglieli, perchè secondo Palladio, e secondo ancora alcuni moderni servono a farle accecare (1).

Io

che si mangiano, e per dissolvere i semi durissimi di qualsivoglia sorte, come pure le pietruzzole, e le granella della rena, che per golosità grande inghiottiscono.

(1) Scrive Pietro Crescenzio nel trattato della sua agricoltura lib. IX. queste parole. „ E da guardar sono, che

„ non

Io però consiglierei che dar gli si dovesse in cibo quotidiano, e per economia, e per maggior vantaggio un mescolo composto di crivellature di grani, loglio, panico, scannella, e vena, come pure dell' orzo, ma questo sia prima mezzo cotto per scansare, che le sue reste, o punte non gli sfondino il gozzo, come suole accadere, e perchè anche così cotto gli è di maggior nutrimento.

Una seconda specie del suo cibo fu detto esser l'erbe, come cavolo, insalata, foglie di ortica, ed altro, che pascolando trovano da per se stesse ne' campi, e negli orti, e serve questo, secondo il Tanara (1) a farlo vivere più sano, e nel tempo istesso a farli far l' uova peggiori, e meno saporite. Plinio dice (2), che quando le Galline sono ammalate sogliono mangiare una certa erba, che egli chiama *Alsine*.

Tra i frutti poi, che più piacciono alle Galline sono i fichi, l' uva, le more

 di

„ non bezzichino (parlando delle Galline) lupini amari, „ imperocchè agli occhi fanno nascer granella, che l' acciecano „. E Vincenzo Tanara nel suo Cortile lib. 3. quando mangiano lupini acciecano.

(1) Lib. 3. del suo Cortile.
(2) Istoria naturale lib. X. cap. LVII.

gelſo maturate, l' ulive, le caſtagne, e le ghiande ſminuzzate, e ſpecialmente ſe ſon cotte, e molti altri di queſto genere, che per brevità tralaſcio.

Si deve per altro procurare ſecondo l Palladio, che non mangino nè fichi, nè uva, nè uva agreſto, nè vinaccioli, nè ghiande, perchè i primi due fanno lor venire la pipita (1), gli altri eſſendo di natura aſtringenti tolgono loro la virtù generativa dell' uova.

Io però ſarei di ſentimento, che ſiccome nel meſe di ſettembre, e ottobre non ſogliono far uova, ed è il tempo, che ſi ripoſano, ſi poteſſe allora dare alle medeſime dei vinaccioli (2), e ghiande peſte benchè in piccola quantità per ragione, che ſebbene ſervono ad aſtringere, giovano però ad accreſcer loro il calore, e renderle più vigoroſe, e più atte a riprincipiare più preſto a far uova, e farle più groſſe.

Nel genere degli inſetti i migliori per le Galline, e dei quali eſſe più ſi appetiſcono, ſi poſſono porre come le moſche, le formiche,

(1) Pipita è una malattia che viene ſulla lingua delle Galline, come ſi dirà a ſuo luogo.

(2) Chiamanſi vinaccioli quei ſemi, che ſono dentro il granello dell' uve.

miche, le lumache, i bruci, gli ombrichi, e simili, ma specialmente i bachi da seta, e farfalle, che servono a farle ingrassare. Ne ho vedute persino di quelle, che mangiavano le serpi, ma questo devesi impedire, perchè poi la carne loro cagiona delle febbri maligne a chi se ne ciba, secondo varj Autori.

Dice il Tanara, che una Gallina vagante si può governare con due bicchieri d' orzo il giorno, che equivagliono a due once; e con quattr' once il giorno una Gallina racchiusa; che corrisponde a un mezzo sacco di roba l' anno per le vaganti, ed un sacco per le racchiuse. Mi sembra per altro, che una Gallina vagante mangerà o più, o meno di mezzo sacco di roba l' anno a proporzione del più, e del meno che ella si procaccierà da per se stessa. Ma sisserei benissimo, che una Gallina racchiusa mangi un sacco di roba l' anno secondo l' esperienze da me fatte.

Una parte essenzialissima per il loro nutrimento, è anche l' acqua da bevere, e però non solo non si deve loro far mancare, ma si deve anche avere la massima cura di conservagliela chiara, e pulita,

 per

per sottrarle da malori, e specialmente da quello, che si dice pipita.

Siccome sogliono questi animali uscire dal pollajo prima che si alzi il sole, si procurerà perciò di dar loro il cibo allorchè il sole si alza, e rinnovarglielo la sera prima del tramontare; e sempre ad una medesima ora, e nel medesimo luogo, il quale si procuri che sia piano, unito, e riparato dai venti, e dalle piogge.

Il tempo di nutrirli in maggiore abbondanza del solito, è ordinariamente l' inverno acciocchè alla novella stagione trovandosi più robusti possano fare una maggior quantità di uova. E' altresì utile, e vantaggiosa cosa il fare a posta nella bassa corte un monticello di sugo, o verminaria (1) come da alcuni si dice; imperocchè da quello ricaveranno un ottimo nutri-

(1) Nel *Dictionnaire domestique*, s' insegna la maniera di fare questa verminaria. Fatta una fossa larga braccia dieci, e alta due, si pone nel fondo un suolo di paglia alto quattro dita; sopra questo, altro suolo di sterco di cavallo della suddetta altezza, e dopo altro suolo di terra simile, tornando poi a far l' istesso finchè la fossa non sia ripiena; dopo vi si semini erba, vena, e orzo; infine vi si versi del sangue di bue, o altro animale. Sia questo esposto a mezzo giorno perchè meglio germogli, ed ivi nasceranno moltissimi vermi; si fa l' estate, per servirsene l' inverno.

trimento e maſſime i piccoli pollaſtrini, che eſſendone appetitoſi vi ſi trattengono tutto il giorno, e v' ingraſſano.

Ma perchè non è il ſolo cibo in genere, che rende le Galline feconde di uova, ma è bensì neceſſario che vi concorrano altre cure; perciò ſu queſto ſi farà un Capitolo a parte, e ſarà il ſeguente.

CAPITOLO V.

Per ottenere molte Uova dalle Galline.

LA cura principale per pervenire a queſto fine ſia quella di ſcegliere quelle Galline che ſi credono di miglior qualità, o almeno dotate di quelle prerogative che poſſono conſtituirle tali, e di cui abbiamo parlato al Capitolo II.; ſebbene ſe ſi porrà l' occhio ſu quelle nate nel meſe di Agoſto, e che però ſi dicono Agoſtine, più difficilmente ſi sbaglierà ſu queſto punto.

Si governino in copia, e più del ſolito, e con quei cibi ad eſſe più grati, e più adattati, ma ſpecialmente come dirò in appreſſo.

L' orzo mezzo cotto in acqua pura, o con un poco di miele come dice Crescenzio (1) fattoglielo mangiare tepido sarà un cibo molto proprio a renderle feconde di Uova: parimente il loglio cotto in acqua, o vino; e così il miglio, e il panico, e il grano seraceno: più d' ogni altra cosa poi, secondo il Tanara (2), il pane inzuppato in acqua pura, o in vino.

Molti buoni autori aggiungono ancora, che la semola di grano, o farina di orzo cotta nel brodo che si suol fare nelle cucine, o veramente il riso con la guscia, miglio, panico, e vena, tutto insieme mescolato, facciano un buonissimo effetto (3).

Leoncio poi antico conoscitore di queste materie propone la semola di grano cotta in vino coll' aggiunta di pezzi di pentola ben pestati, oppure farina, e semola cotta insieme (4).

Non è da lasciarsi indietro il seme della canapa domestica e del lino, il quale checchè ne dica in contrario Dioscori-

de

(1) Lib. IX. cap. 84.
(2) Lib. III. nel suo Cortile.
(3) Gallo Giornata X.
(4) Leoncio lib. XIV. cap. 17.

de porta mirabilmente all' effetto (1), imperocchè aumenta la virtù generativa; e solo basta il vigilare che l'animale non ingrassi tanto, perchè in tal caso non farà Uova, e sarà soltanto buono a cibarsene.

Giova anche moltissimo il dargli di tempo in tempo del pane arrostito messo in molle la notte precedente, e così il seme, ed anche le foglie dell' Ortica, e della Ruta Capraria, seccate, e conservate per l'inverno dandogliele cotte nell' acqua.

Lo stesso dirò di tutti gli insetti, e massime i bachi da seta, e i vermi del sugo come ho dichiarato nel Capitolo precedente.

Sebbene l' erbe non sieno ordinariamente giovevoli al nostro intento, possono non ostante in alcun tempo cooperarvi, servendo quelle a tenerle ben disposte, e sane, e a spegnere una soverchia abondanza di calore che potesse pregiudicare all' animale. Giacchè il più consiste in conservarle sano, e in forza.

Siccome la troppa grassezza impedisce, come si è detto il far Uova, così per ri-

(1) Mattioli cap. 160.

rimediare anche a quella, conviene procurare di ſcemargliela, mediante il meſcolare della creta nell'acqua che bevono, e della polvere di matton peſto in ciò che mangiano (1).

Ad una Gallina, che voglia covare e ſi brami all' incontro di farle far Uova, ſe le paſſi una penna a traverſo il naſo, ſe li peli il petto, e il ventre, e ſi ponga nell' acqua freſca per ſmorſare il di lei ardore, o veramente ſi faccia ſtar digiuna per qualche giorno ſotto una ceſta (2). Paſſerò adeſſo a parlare dell' Uova delle Galline, e loro proprietà, formandone il Capitolo che ſegue.

CAPITOLO VI.

Dell' Uovo.

LA parola Uovo che vien dal Greco ῷον ſignifica quaſi *ſolitario*, forſe dall' oſſervarſi, che gli uccelli amano di farlo in luogo oſcuro, e remoto.

L' Uovo è di ſpecie differenti, ſecondo

(1) Maiſon Ruſtique part. 1. lib. 11. cap. 1.
(2) Maiſon Ruſtique part. 1. lib. 11. cap. 1.

do le differenti ſpecie degli animali onde è prodotto. Ma quando ſi dice Uovo ſi intende il più delle volte quello della Gallina, perchè egli è in uſo più che ogni altro mediante la ſua bontà, ed eccellenza. E però di queſto per ora mi fo impegno di parlare.

L' Uovo è compoſto di due ſoſtanze bianca l'una, che chiamaſi Chiara, l'altra gialla, e chiamaſi Torlo.

Queſto Torlo è circondato da una membrana, che lo tiene racchiuſo, e che lo ſepara dal bianco. Altre diverſe membrane dividono le diverſe qualità della chiara. Alcuni legamenti tengano il Torlo notante in mezzo alla Chiara, e finalmente al tutto ſerve di riparo il Guſcio. Tutte le parti interne ſono le prime a formarſi, e l'ultimo è il Guſcio; queſti ſi indura da un giorno all'altro dalla depoſizione di molti ſali, che vengono ſpremuti dagli umori della madre, e che per mezzo di un calore eceſſivo ſi concentrano all'intorno dell' Uovo, e vi formano quella ſpecie di dura croſta.

Sulla membrana, che circonda il Torlo, quando la Gallina e ſtata calcata dal

Gallo si vede una piccola cicatrice, o segno bianco introdottovi dal maschio, e quello è il vero germe, dove dimora il piccolo feto (1). Questo germe riscaldato dal caldo della madre, o altrimenti, comincia a vivere; si pasce sul principio della Chiara cominciando dalla parte più sottile, e spiritosa, indi venuto più grosso si pasce del Torlo; dipoi induritoli il becco rompe col medesimo il guscio, e se ne viene alla luce.

Queste due sostanze cioè la Chiara, e il Torlo sono fra di loro in virtù molto dissimili. In fatti la Chiara è pregna di parti oleose, e balsamiche, e di sali nitrosi, che la rendono rinfrescante, e nutritiva, e astringente; laddove il Torlo abonda di principi volabili che servono di un cibo corroborante perchè accresce il calore, e gli spiriti animali.

L' Uovo tutto insieme e cibo tanto per i sani, che per gli ammalati, tanto per i giovani che per i vecchi. E' buono

(1) La bonne fermière dans sa Basse-cour Chap. IV. Art. I. Si vede facilmente questa cicatrice, o segno bianco se si consideri l' Uovo tenendolo in faccia al sole, o a un lume in una stanza, essendo serrate le finestre, e così facilmente si conosce se l' Uovo è gallato, o nò.

no in tutti i tempi, e in tutte le stagioni, e può dirsi latte secondo dei fanciulli, fortezza degli Uomini, sostegno de' vecchi, cibo, e bevanda, medicina, e nutrimento del genere umano; E' finalmente tanto necessario, che senza di esso men facilmente sussisterebbe il nostro corpo.

E' opinione di molti, che le Uova delle Galline sieno tutte simili, e indifferenti. Io ho creduto in molte osservazioni fatte non esser ciò vero; imperocchè oltre all'averne vedute delle più grosse, e delle più piccole; delle più rotonde, e delle più acute, ne ho vedute ancora molte picchettate, altre sanguigne, alcune col guscio liscio, altre col guscio rugoso, alcune di guscio tenero, altre di guscio durissimo, alcune con un Torlo, altre con due, e finalmente alcune fasciate; e così se sono diverse nella forma, sembra, che devano esserlo anche nella sostanza, nella bontà, e nel nutrimento.

Alcune di queste sono destinate per propagare la specie, altre son destinate per cibo del genere umano. Queste ultime acciò sieno buone, e giovevoli, è bene sieno nate di fresco, e di poco

tem-

tempo, come c' insegna la scuola di Salerno.

Si sumas ovum molle sit, atque novum.

Di sorte, che quanto più sono fresche, tanto migliori dir si possono. Sebbene alcuni vogliono che oltre all' esser fresche si richiede ancora che siano nate di Gallina giovine, e meglio se sia negra, grassa, feconda, e calcata dal maschio; che sia pasciuta di granella, e pane, e non di sola erba; che l' uova siano delle più lunghe, perchè nella lunghezza consiste la fortezza del calore; che siano piccole, perchè da questo si conosce, che sono di Gallina giovine, come da' versi seguenti ci viene additato.

Regula præsbiteri, ubet hac pro lege teneri
Quod bona sint ova, parvula, longa, nova.

Non tutte quelle, che son buone per mangiare, sono atte ancora alla propagazione della specie, e in questo deve aversi la maggior cognizione, e premura per farne buona scelta. I requisiti i più necessari devono esser quelli che appresso descrivo.

De-

Devono principalmente esser nate non da più di dieci giorni, nè da meno di sei. Non da più di dieci, perchè essendo stantie (1), si rendono infeconde: non da meno di sei, perchè sarebbero infeconde ugualmente. Così Plinio lib. 10. cap. 54.

Devono in oltre esser piene, mentre le sceme o non son feconde, o nasce un pollicino debole, e stentato, e di poca vita. Per conoscere poi se son piene non si sbattano, perchè si apporta loro pregiudizio non poco, ma si conosceranno con lo specchiarle al sole, o al lume, poichè essendo sceme tralucono; oppure si pongano nell'acqua, e quelle che vanno al fondo si considerin piene, e da porre, e quelle, che restano a galla si rigettino.

Siano nate dall'Equinozio di Primavera, all'Equinozio dell'Autunno, o sia da mezzo Marzo a tutto Settembre. Le nate innanzi, e dopo, come dice Crescenzio (2) non son da porre, e devono principiare a covarsi a luna nuova, come di-

(1) Uovo stantio si chiama quando questo è nato di più di dieci giorni, e che per il tempo principia a corrompersi, e putrefarsi.

(2) Lib. IX. cap. 86.

ce Plinio (1) altrimenti riescono *barlaccie* (2).

Siano pure lunghe, e non rotonde, perchè mostrano avere maggior fortezza, e calore, e più atte a nascere. Evvi chi crede, che dalle lunghe ne nascano le femine, e dalle rotonde i maschi (3), del che per altro io dubiterei volentierissimo. Aristotile, Storia degli Animali lib. 6. cap. 2. sostiene affermativamente questa proposizione, ma viceversa Plinio, Avicenna, Crescenzio, ed altri sostengono il contrario. Intanto è manifesto, che questa opinione non ha fondamento alcuno, poichè nè questi, nè quelli ci danno una buona ragione, che ci provi, perchè le uova lunghe, e le rotonde servano più ad una specie, che all'altra. S'abbia bene attenzione che l'uova sieno di Gallina nera, e calcata dal Gallo, e questo sul reflesso, che le Gal-

(1) Storia naturale lib. X. cap. 54.

(2) Comunemente si chiamano così quelle uova che sono andate ammale, e son marcie.

(3) La Bonne fermière Art. I. dans sa volaille. Esaminando attentamente un uovo al lume di candela, o dall'una, o l'altra parte si vede un piccolo vuoto sul guscio; se questo piccolo vuoto è giustamente nel mezzo, contiene un maschio, se poi è un poco da parte è una femmina.

Galline nere, come si disse son le migliori, più feconde, e di maggior salute, e se non son calcate dal Gallo l'uova non nascono.

Deve in oltre procurarsi che l'uova non siano fasciate, e che abbiano un Torlo solo, perchè diversamente non nascono, oppure vengono i Pollicini stroppiati, non ostante, che Piero Valeriano, secondo Cornelio Celso dica, che una volta di numero diciotto uova, ne nacquero trentasei Pollicini (1).

Il numero dell'uova da porsi sia sempre in casso, più e meno secondo la stagione, e fortezza della Chioccia, e se ne suol porre 17. o 19. o 21., e nell'estate ad una Chioccia grossa anche 23. e 25. Tanto m'insegnano tutti gli Autori, che trattano di questa materia, e tanto vedo praticarsi continuamente da tutte le nostre donne. Il perchè devano essere in casso non saprei dirlo se non fosse che

Numero Deus impare gaudet.

(1) Mi assicura una delle nostre Contadine, a cui avevo fatto porre sotto una Chioccia alcune uova di due torli, che non ne venne a bene che un solo, e da questo nacquero due pulcini attaccati assieme. Io non ebbi riscontro di poterli vedere, perchè appena sortiti dall' uovo morirono.

CAPITOLO VII.

Metodo per conservar l' uova per molto tempo, e per conoscerle, quando sono stantie.

SEbbene abbiano le Uova il loro guscio, o custodia di materia dura, consistente, e spessa, ciò non ostante il fluido interno traspira per mezzo d' impercettibili pori, e quanto più la traspirazione porta seco delli spiriti volatili, tanto maggiormente il fluido si corrompe, e si guasta. Così le Uova vengono men buone, men salubri, e meno atte agli usi necessari, giugnendo col tempo perfino a un segno di putrefazione, che si rendono insoffribili per il cattivo odore, che tramandano.

Per questo dunque mi è parso necessario d' indicare qualche regola efficace per impedire la traspirazione detta di sopra, e così insegnare a conservar l' uova per lunghissimo tempo, e specialmente nell' inverno in cui ne abbiamo più di bisogno per la loro scarsezza; non essendo

le

le Galline così feconde, come nell' estate.

Le Uova più adattabili a conservarsi son quelle che nascono nel mese di Settembre, e Ottobre, e che facilmente possono custodirsi per tutto l' inverno.

Il costume ordinario dei Contadini è di conservarle fra la paglia l' inverno, e fra la semola l' estate, tenendole in luogo fresco.

Altri le conservano nel sale, e nella segatura di quercie; altri dentro un monte di grano, o vena, o segale, o miglio; altri fra il fieno, e altri sotto l' arena. Alcuni poi le pongono per tre, o quattro ore nella salamoja, o in acqua fresca, ove sia disfatto del sale, per conservarle poi nelle specie suddette; ed alcuni infine, senza altre cure le pongono in una cassa di legno, o in un paniere, ammassate diligentemente, e collocano la cassa, o il paniere in luogo caldo l' inverno, e in luogo fresco l' estate difendendole sopra tutto dall' umido.

Tutte queste diverse maniere, che si praticano per conservare le uova, hanno tutte per oggetto l' impedire appunto

la trafpirazione già detta; ma altre maniere, e più ficure vi reftano, come appreffo vi dirò.

L' uova nate di frefco fi poffono confervare non folo de' mefi, ma anche degli anni, quando fi paffi leggermente una vernice fopra il gufcio; o veramente fi mettano in una pentola o altro vafo, e fopra fi verfi del fego ftrutto, ma tanto caldo, che fia foltanto capace di fcorrere per i vani che reftano fra un uovo, e l' altro, e riempirgli tutti (1). In quefta ultima guifa fi confervano le uova ficuramente anche per molti anni.

Quefta maniera di confervarle per mezzo di fego, o graffo viene adottata dal Celebre *Reaumur*, il quale foftiene, che anche dopo un anno fi potrà in tal guifa trovare l' uova come foffero nate ful momento.

Nell' Indie le confervano per due, o tre anni per mezzo di un empiaftro compofto di acqua, fale, e cenere; ove pongono le uova involte ad una ad una in foglie di cavolo (2). Hanno anche in quefti

(1) L' Agronome Dictionnaire portatif du Cultivatur T. II.
(2) Dictionnaire Domeftique portatif T. II.

ſti Paeſi il ſegreto di ſalarle ſenza rompere il guſcio nel farle cuocer dure; il che oltre al renderle guſtoſe, giova anche a ſerbarle cotte lungo tempo, e così ſon comode a traſportarſi dovunque, ſenza il penſiere di cuocerle. Se queſto ſegreto foſſe conoſciuto, e praticato anche fra noi, non ſarebbe diſvantaggioſo.

Un Uovo freſco cotto a bevere conſervaſi ſenza alterazione un meſe e più, perchè il chiaro rappreſo al didentro del guſcio impediſce la traſpirazione; rimeſſo poi in acqua bollente torna in latte, come non foſſe mai ſtato cotto (1).

Per conoſcer poi l'uova ſe ſieno freſche ovvero ſtantie, e quanti giorni abbiano, ſi ſperano al ſole, o al lume come ſi è detto nei precedenti Capitoli, e quindi ſe gli umori interni ſaranno tenui, e traſparenti, e parimente, ſe alla ſuperficie del guſcio non ſi vedranno i pori di eſſo dilatati, e circondanti nell' interno da una piccoliſſima macchia, in tal caſo l'uova ſaranno nate di freſco, come lo ſaranno ancora, ſe accoſtate leggermen-

(1) La Nouvelle Maiſon Ruſtique Tom. 1. part. 1. lib. II. cap. 1.

te al fuoco si vedranno tramandare dell' umidità (1).

La maggior poi, o minor quantità dei detti pori dilatati, e macchiati, indicherà la maggiore, o minor corruzione dell'uovo; E vi sono alcuni, che per una pratica, giungono a indicare da tali segni di quanti giorni son nate.

Quando per altro l' uova son guaste assai, si conoscono ancora da una specie di rumore interno, che fanno nello scuoterle, parendo mezze vuote, e rompendole, il torlo si discioglie, ed ha un colore pallido, un odor cattivo, ed un sapore sciapito, e disgustevole.

CA-

(1) Economie Generale de Taus, les biens de Campagne Tom. 1. part. 1. lib. II. cap. 1.

CAPITOLO VIII.

Della Cova delle Galline, e della maniera di farla.

PRefcelte le Uova, che fervir devono alla propagazione della fpecie, come abbiamo detto al Cap. VI., e fatte le opportune diligenze, refta a fapere quali fieno le Galline da deftinarfi alla Cova, e quale fia il luogo il più adattato.

Tutte le Galline dopo di aver fatto un certo numero di uova, come a dire 18. o 20., fogliono naturalmente difmettere, e prepararfi a covarle. I primi fegni fono di cambiar voce, e fare *crò crò:* indi fi trattengono nel nido, dove folevano far le uova, non oftante che non ve ne fiano: fi lafciano prendere più facilmente; fono alquanto abbattute, e lafciano ancora di procacciarfi il cibo. Allora dunque poffono dirfi *Chiocce*.

Non tutte quelle però, che poffono dirfi Chiocce fon da reputarfi buone per la cova; imperocchè molte ve ne fono, che malgrado tutti i buoni fegni di Chioc-

cia

cia non vogliono per altro covare; questo non si conosce, che da una pratica. In effetto alcune principiano la cova, e poi l'abbandonano, e ciò accade massimamente in quelle troppo giovani, e in quelle che si spaventano facilmente: altre poi l'abbandonano per mancanza di calore, e di robustezza, e questo accade nelle troppo vecchie: altre fanno restare molte uova senza nascere, o nate lasciano i pollicini, i quali muojono per mancanza di governo: altre finalmente si viziano in rompere le uova, e mangiarsele.

Ecco pertanto, che in prescegliere le Chiocce debbesi avere una particolar cura a eleggerle tali, che non siano nè troppo giovani, nè troppo vecchie, ma dell'età di circa a tre anni (1); che siano delle meno paurose; che dieno anzi de' segni d'essere amorose, acciò custodiscano la figliolanza: che abbiano le ale grandi, il petto pennuto, senza sproni alle gambe, di becco non acuto, di complessione forte, sana, e vivace; e si ab-

(1) Mortimer Tom. II. Chap. IX. de la Volaille le Meilleur âge pour faire couver une Poule est depuis deux ans jusqu' a cinq.

abbia principalmente in mira di non metter mai a covare una Gallina nata da uovo covato da altra ſpecie di Animale (1), come da Polli d'India, e ſimili, poichè la cova rare volte rieſcirà propizia.

Il tempo il più proprio di far le Chiocce è dal meſe di Febbraro fino a San Michele; le noſtre donne adottando l'opinione degli antichi, credono che il por la Chioccia a covare due, o tre giorni innanzi al plenilunio poſſano i pollicini, che ne naſcano, creſcere con maggior progreſſo, e con maggior vigore.

Quanto poi al luogo da deſtinar loro per la cova, ſi procuri di evitare quello del Pollajo, sì per cagione degli inſetti, che potrebbero farle sdegnare, sì per non farle diſturbare dalle altre Galline, e finalmente per poterle più ſpeſſo viſitare; ma bensì accanto al Pollajo, o più vicino ad eſſo ſi trovi una ſtanza comoda, pulita, difeſa dalle ingiurie delle ſtagioni, e dagli Animali nocivi, e quivi ſi pongano i nidi in panieri, o corbelli, nel cui fondo ſia del fieno, e ſopra al fieno le uova che deve covare la Chioccia. Si ten-

(1) La nouvelle Maiſon ruſtique part. 1. lib. II. Chap. 1.

tenga la porta sempre chiusa acciò non vi penetrino nè Cani, nè Gatti, o simili, e parimente si socchiudano le finestre, acciò non vi sia gran lume; bastando, che vi si veda tanto, che possa mangiare. Qui si ponga dell'acqua pura, e pulita per bevere, e si rinnovi bene spesso, così delle granella per loro cibo, poco distanti dal covo per lor maggior comodità. Si visitino sovente per osservare se la Chioccia abbandona le uova, nel qual caso si possono prendere dei compensi, come quelli di porvi altra Chioccia, o di riserrarvi quella destinata, coprendola con un panno; e non si faccia uscire, se non quando deva nutrirsi.

Vogliono alcuni, che ogni tre o quattro giorni giovi il muovere le uova, e porre di mano in mano nel mezzo quelle che sono alle parti, e ciò affinchè tutte ugualmente si riscaldino; e parimente che si debbano visitare a mezza cova, e gettar vie quelle, che si vedono senza il pollicino, il che si conosce col porle nell'acqua calda, o specchiarle al lume. Ma a tutto questo io non acconsentirei, anzi la credo cosa assai nociva alla genera-

ra-

razione dei pollicini; Imperocchè il maneggiarle produce secondo me, che talora non nascano. In effetto gli uccelli, che covano con favorevol successo persino nelle macchie, e le Galline medesime, che dopo aver fatte le uova le covano furtivamente, servono d' esempio, che in questo particolare giova assai il lasciare operare alla natura, maestra di tutte le cose.

D' altronde ben si deve credere, che le Galline coi propri piedi muovano le uova, così dalla natura ammaestrate.

Siccome ve ne sono alcune, che per non abbandonare le uova non si curano nemmeno di cibarsi, in tal caso conviene il levarle dal covo, acciò che mangino e non si ammalino, e perchè prendano ancora un' poca di aria.

Essendo tal volta soggette le uova a degli accidenti come di guastarsi tutte per effetto di tuoni, o perchè può penetrarvi un serpente, e mangiarle, o perchè possono prendere anche da per se stesse qualche vizio (1), a questo effetto dunque

(1) Costantino Cesare lib. XIV. cap. XVII. Crescenzio Tom. I. cap. 9. Plinio II. lib. X. cap. 54.

que si ponga sotto di esse o una bacchetta di alloro, ó un capo di chiodo, o un ferro, o del corno di Cervio, le quali cose son credute dagli antichi tanti preservativi, e che, comunque siasi, non possono nuocere, quando non giovino.

Del resto in quanto a me, consiglio di non visitar la cova, e non toccar le uova, che nel termine di venti giorni, dopo i quali si trovano ordinariamente nati i pollicini, ed è necessario di nettare il covo dai gusci d' uovo ec.

Se in termine poi di 23. giorni non saranno nati i pollicini si potranno gettar via l' uova, perchè non vi sarà più speranza, che possano nascere.

Quando si trova una buona Chioccia si potrà far covare con buon successo anche per la seconda volta, dando ad altra i suoi pollicini, e secondo che viene asserito si può farle fare anche una terza cova, ma questo a parer mio dee succeder di rado. Molte volte, e massime in tempo d' inverno non si trovano Chiocce, benchè vi sieno l' uova, e ciò con disvantaggio notabile perchè mancano allora i Polli, in tempo, che si potrebbe esitarli più vantag-

tag-

taggiosamente, ma questo caso si potrà prevenire con i compensi che suggerirò nel Capitolo seguente.

CAPITOLO IX.

Per avere Pollastri in tutti i tempi dell' anno, e specialmente nell' inverno.

Acciò, che il nostro Pollajo sia sempre fruttifero, ed abbondante di Pollastri, e specialmente nella stagione, anche la più rigida dell' inverno, tempo in cui appunto si rendono più necessarj per la loro scarsezza, in conseguenza più utili, perchè si sostengono più in prezzo, varie sono le maniere fin qui praticate, e che giornalmente si praticano. Ma io non dirò se non che quelle da me considerate di una più facile esecuzione, e di un successo più sicuro, e sperimentato.

Tutta quest' arte si può ridurre a tre principali oggetti: o in adoprar de' mezzi, acciò le Galline covino anche nell' inverno: o in ricorrere all' ajuto di qualche altro animale: o in trovare il modo, per-

perchè le Uova nascano senza esser covate da animale alcuno.

Per riuscire nel primo caso è necessario di scegliere fra tutte le Galline del Pollajo quelle, che noi giudichiamo le migliori, secondo quello abbiamo già detto, e metter queste in luogo separato, e caldo; indi dar loro (oltre al nutrimento indicato per farle feconde d'uova) di tanto in tanto, o del grano seraceno, o del pane inzuppato nel vino, e qualche volta del seme, o foglie di ortica polverizate, seme di canapa, e di lino; imperocchè questi tali cibi hanno la virtù di accrescer loro il calore, e di obligarle non solo a far uova, ma disporle ancora a covare. Ottenuto in tal guisa il nostro intento, e dovendosi porre in cova si procuri non solamente di conservare il luogo lor destinato ben difeso da ogni rigidezza, ma di tempo in tempo si riscaldi con un braciere, o stufa; e posta la Chioccia secondo le regole già dette si avverta, che in occasione di doversi ella nutrire stia fuori dal covo meno che sia possibile, quando non sia facile di avvicinarle tanto il cibo, che possa

sa assuefarsi a mangiare anche senza alzarsi. Tanto maggiormente in quanto che i pollicini da nascere avranno allora bisogno di una maggior cura di quella, che richiedono nell' altre stagioni.

Il secondo oggetto di aver Pollastri ne' tempi d' inverno è quello di far covare le uova da altro animale; ed in quanto a questo dirò, che alcuni si servono dei Piccioni grossi ponendo loro tre, o quattro uova sotto, le quali poi nascono; ed è cosa sperimentata. Ma questo non si deve usare per profitto, ma per sola curiosità.

Il mezzo però più facile, piu sicuro, e più vantaggioso sarà quello di porre sino a 25. uova sotto una Pollanca, o come altri dicono Pollo d' India; la quale purchè sia ben nudrita, e in luogo aggiustatamente caldo, le coverà con ottimo successo.

Nascono pure le uova al calore somministrato loro da qualunque altro animale, ancorchè non sia del genere de' volatili.

Anche una Donna, o Uomo, che potesse tenere sempre caldo un uovo, o

mano, o in ſeno per venti giorni lo fare[illegible] [illegible]ramente naſcere. In effetto Livia madre di Tiberio, ſecondo Svetonio, conſervò aſſieme con una ſua Donna un uovo ſempre caldo fintanto, che ne nacque un Galletto, donde ella preſe l'augurio, che il ſuo figlio ſarebbe ſtato Imperatore.

Nè queſto è da far la minima ſpecie a chi ſa, che l'uovo è un Animale in potenza, e che il piccolo feto con tutti i ſuoi organi, e ſpiriti vitali dimora in quel punto bianco introdottovi dal maſchio; e quindi per farlo naſcere non è neceſſaria la Chioccia, ma baſta un giuſto grado di calore di qualunque ſorta, purchè ſia capace di ſciogliere gli umori nutritizj, e dilatare i piccoli vaſi dello ſteſſo feto, come vedremo con eſperienza in appreſſo.

Reſterebbe adeſſo a indicare il mezzo di far naſcere le Uova ſenza l'ajuto di alcuno Animale, ma queſto lo dirò nel ſeguente Capitolo.

CA-

CAPITOLO X.

Modo di far nascere le Uova senza l' ajuto di alcuno Animale.

VUole Democrito, che posto in un guscio di uovo alquanto sterco di Gallina in polvere, e attorno attorno le penne più fini del medesimo animale, e collocato sopra quello, e queste un uovo diritto, e in forma, che la parte acuta sia voltata in alto, e coperto con altro sterco, e mosso, e rivoltato ogni due, o tre giorni, perchè abbia un ugual calore, in capo a 21. giorno, nasca l' animale; dice pure; che mettendo nelle guscie dell' uovo dello sterco di Asino, e Cavallo mescolato, in capo a tre giorni vi nascano piccoli vermi, cibo adattatissimo, e proprio per i piccoli nati pollicini.

Si legge in molti luoghi, che in alcuni Paesi ponendo le uova al sole, avendole prima ricoperte di sottilissima piuma, dopo il solito determinato tempo, ne nascono i pollicini. Io per altro credo, che ciò segua in quei soli Paesi, ove il

ſole ſi trattiene ſul loro orizzonte più, che ſul noſtro.

Mi è ſtato aſſicurato da chi ne ha fatta la prova, che anche nella noſtra Toſcana poſſano naſcere le uova, ponendole in un monte di ſugo ben coperte, quando queſto principia a riſcaldare.

Inſegna Plinio, che ponendo dell' uova nella paglia, facendo loro un continuo moderato fuoco, e rivolgendole notte, e giorno, naſcono ſenza dubbio i pollicini.

La maniera per altro più facile, e più ſicura di riuſcirvi, e ſperimentata ancora in Toſcana, è quella di ſervirſi dei forni, come quelli, in cui ſi cuoce il pane. Queſta pratica viene dalla Barberia, e dall'Egitto, e da altre parti del Levante, ove non ſi coſtuma di far chiocciare le Galline.

In tutte quelle parti, ſecondo che mi è ſtato aſſicurato da molti di quei nazionali pongono in forno fino a 700. e 800. uova, e queſte dal poſſeſſore del forno ſono ricevute a miſura, ed alla ſteſſa miſura ſono riconſegnate in tanti nati pollicini, profittando egli ſoltanto della ri-

cre-

crefcita, che produce la differenza di un uovo a un pollicino. Quefta facil maniera di far nafcere i Polli apporta in quei Paefi il vantaggio di una così prodigiofa quantità di effi, che una Gallina fi compra ad un prezzo, che equivale a due crazie circa della noftra moneta, ed una dozzina di uova ad un prezzo, che equivale ai noftri due foldi.

Io non capifco pertanto, come non fi poffa ancor noi profittare di un così grande avvantaggio, quando l'oggetto non richiede, che un poco di pratica nel dare al forno un grado di calore temperato, e continuo.

Varie per altro fono le maniere, che fi praticano a queft'effetto in quei Paefi. Alcuni fcaldato il forno moderatamente prendono una, o più paniere a proporzione della grandezza del forno, le riempiono di fina penna, e vi pongono fopra le uova a due fuoli; le cuoprono di altre penne, e le mettono nel forno caldo. Ivi le tengono per venti giorni, e quando accade di doverle rifcaldare, levano le paniere dell'uova, e le ferbano in luogo caldo, ove fia un calor fufficien-

 te

te a mantener vivo il feto; temperato poi il calor del forno tornano a riporvele, e così di mano in mano le confervano fra un calor dolce, e temperato, finchè ne nafcano i pollicini. Aggiungono alcuni alle fuddette penne una porfione di pollina polverizzata, come materia calida, e neceffaria a fviluppare il germe.

Altri poi coftruifcono il forno in altra guifa; Quefto è fabbricato principalmente di mattoni. Ha al di fopra un apertura tonda di circa a un braccio di diametro. Ogni forno fi divide ordinariamente in ventiquattro forni, cioè dodici per parte, che formano due piani di fei forni per ciafcuna parte, e l' una parte, e l' altra è divifa da un paffatojo affai ftretto per comodo del fornajo. Diverfa è ancora la maniera di far nafcere i pollicini da quanto abbiamo detto di fopra. Poichè mettono le uova nei forni da baffo, e mantengono per otto giorni un fuoco lento di paglia nel forno di fopra, dopo di che fi chiudono quelli, ove fono le uova, ed in termine di fei giorni li riaprono per feparare le uova chiare dalle

piene.

piene. Rimettono i buoni nel forno del piano di ſopra, e tengono per due giorni un piccolo fuoco di paglietta in quello da baſſo, e ſi aſpetta, che i pollicini ſieno nati; il che accade in capo a ventidue giorni, cominciando a rompere il guſcio il ventuneſimo.

Non ſi ſervono di queſti forni, che dal meſe di Decembre al meſe di Aprile, non eſſendo tempi propri colà quelli del gran caldo.

Altri infine uſano un piccolo forno di ferro, o di rame, o di latta fatto a foggia di un forno da pane; ſe non che ſotto il piano di eſſo è un altro fornello per farvi fuoco, in guiſa, che queſti reſti comunicato a tutto il reſto del forno; ma giova aſſai per dare un calor temperato l'uſare in vece di fuoco vivo quattro lampade acceſe collocate ai quattro angoli; in guiſa, che la loro fiaccola riſcaldi egualmente, e ſempre col medeſimo grado di calore tutto il piano del forno. Mettono ſul piano di ſopra una quantità di penne, e ſopra di eſſe diſtendono le uova, ſulle quali poi ſpargono altre penne, e le fermano con una ſpe-

cie di guancialetto, come se fossero covate dalla Chioccia, ed in tal guisa si giunge all' effetto.

Questa maniera di far nascere i pollicini dalle uova in forno, credono alcuni, che non possa riescire altrove, che ne' Paesi già detti; ma l'opinione è fallace; poichè anche in Toscana è stata provata non solo da S. E. il Marchese Carlo Ginori ne' suoi ultimi tempi, ma anche da me medesimo; ed è stata provata secondo la qui sopra ultima maniera, che si usa in Levante, non senza un favorevole successo.

CAPITOLO XI.

Dei Pollicini, loro cibo, e modo di custodirli.

APpena principiano a nascere le uova si possono togliere dal covo della madre i piccoli Pollicini, e darli alla custodia di altra Chioccia, o pure metterli in una paniera, dove siano delle penne, e coperta di un panno, e in luogo caldo; ma la regola migliore sarà di lasciarli stare

re

re ſotto la madre fino a tanto, che non ſiano nati tutti, che ſuol ſuccedere in capo a due giorni, tanto più, che in queſto ſpazio di tempo non han biſogno di cibarſi.

Nati dunque tutti, e dati in cuſtodia alla madre ſi pongano aſſieme con eſſa in una piccola botticella, o altra coſa ſimile per un ſol giorno, e non più, ſempre in luogo caldo per eſſere ſenſibiliſſimi al freddo. Si dia loro di tempo in tempo una poca di aria per aſſuefarveli a poco a poco, e ſi cibino di alquanto panico, o miglio, o vermi di ſugo di Aſino, e Cavallo meſcolato. Non tornerebbe male fino da quel tempo per garantirli dalla pipita, e altre malattie a cui ſon ſoggetti di far loro ogni tanto dei profumi di Puleggio, di Roſmarino, di Timo ſalvatico, e di altre erbe odoroſe, il fumo delle quali è ad eſſi ſalutevole.

Il giorno appreſſo ſi pongano con la lor madre ſotto una ceſta teſſuta di ſalci, o vimini in una camera arioſa, o in un cantone della baſſa corte eſpoſto al ſole, perchè il caldo li fortifica. Indi di due in due giorni, e di quando in quando

per

per l'istessa ragione si facciano sortire all' aria, ma si riguardino dalla pioggia, e dal vento, finchè non hanno compiti i quindici giorni, poichè morirebbero sicuramente. Spirato poi quel termine si lascino pure in libertà.

Il loro nutrimento in questo tempo sarà miglio, o panico crudo, orzo, o grano cotto; qualche volta midolla di pane inzuppata nel vino, o nel latte, o senza ammollirla. Tutto ciò aguzza loro l'appetito, e l'ingrassa. Vi sono alcuni, che li nutriscono in questo tempo di farina di orzo, o di grano stemprata in vino, o acqua; di che fanno un pane, lo cuocono, e glie lo danno.

Sogliono altresì in questi quindici giorni non lassarli cibare sopra i sassi, perchè non si guastino il becco ancora tenero, ma sogliono mandarli sopra un monte di sugo, dove si divertono, imparano a mangiare, e vi trovano il loro nutrimento.

Le foglie di porro trinciate minutamente, e mescolate con formaggio gli appetiscono assai, e serve loro per riscaldarli, e gli fortifica il cuore. Sopra tutto abbiano sempre acqua pura, e chiara.

Paſ-

Paſſati poi i quindici giorni, tempo da laſciarli, come ſi è detto, in libertà, ſeguendo la madre ſi procacceranno il cibo anche da per ſe ſteſſi; il che è pure di lor giovamento. Si avverta ſolo, che non ſcorrino in luoghi pericoloſi da perderſi, o da eſſer rapiti, ſebbene la madre ſuole averne in tutto, e per tutto la cura, fino a difenderli dai venti, e dalla pioggia, e parimente dal freddo, chiamandoli, e ricoverandoli ſotto le ali. Ma ſiccome talora non poſſono da loro ſteſſi, e ſpecialmente in alcune ſtagioni procacciarſi tanto cibo, che baſti, così converrà in tal caſo dar loro da mangiare almeno due volte il giorno a proporzione della loro età, e continuare altresì verſo di loro le ſolite cure dette di ſopra, fintanto che non abbandonino del tutto la madre.

Per riſparmiare le Galline, che hanno covato, e renderle più preſto fruttifere di uova, l'economia richiede, che ſi dia ad una Chioccia tanti pollicini, quanti ne può condurre, o quanti ne può tenere ſotto le ali, che ſono dal numero di 25. ai 30. Per eſempio due Galline hanno covato, e ſi ritrova ciaſcuna di

loro

loro quindici pollicini; si tolgano i quindici all' una, e si accrescano all' altra, e quella, che resta senza si rimetta a far uova, o a covare di nuovo. Avendo però la cura di toglierli alla più giovine, sì perchè le giovani sono più feconde di uova, e dall' altro canto sogliono per lo più essere meno amorose per i figli.

Non volendo poi dare ad altra Gallina i pollicini, che si tolgono all' una, ad effetto di una maggiore economia, si potranno benissimo dare in governo ad una Pollanca, la quale non solo li custodisce in ogni genere, ma ne può condurre ancora in maggior copia. Lo stesso benefizio si può esigere parimente da un Cappone, che sia grosso, sano, e svegliato; e per assuefarvelo se li pela il petto, e il corpo; indi si pugne ben bene con ortica, e si cerca di ubriacarlo con pane inzuppato nel vino. Trattato così per due, o tre giorni si riserri in luogo stretto, e si ponga con esso un pollicino, che abbia almeno 20. giorni. Questi credendolo la madre gli andrà attorno, e gli si porrà sotto il petto per riscaldarsi. Il Cappone sentendone benefizio anch' esso lo ac-

ca-

carezzerà, e gli porrà affetto. Il giorno dopo se li diano quei pollicini, che si vuole; E indi a pochi giorni si lasci in libertà. Allora si conosceranno le cure, che egli ha nel custodirli, pascerli, difenderli, e finalmente allevarli fintanto, che non siano grandi, il che suole accadere terminati i tre mesi.

CAPITOLO XII.

Dei Pollastri, loro qualità, ed uso.

ARrivati che sono i Pollicini all' età di tre mesi, e divenuti grandetti si chiamano Pollastri; e non avendo quasi più di bisogno dell' ajuto della lor madre per procacciarsi il cibo, e esser difesi dai loro aggressori principiano ad abbandonarla. In questa età, e anche prima si comincia a conoscere i maschi dalle femine. Quelli si chiamano *Galletti*, cioè piccoli Galli, e queste *Pollastre*, fino a tanto però, che non principiano a far l' uova, poichè allora si chiamano Galline.

Tanto gli uni, che le altre fino d'allora principiano ad esser buoni per cibar-

sene,

ſene, e la lor carne in queſto tempo è più ſalutevole, che in qualunque altro. Queſta è un nutrimento pettorale, di facil digeſtione, e che umetta, rinfreſca, e conviene ad ogni età, e temperamento.

Il Galletto per altro a differenza della Pollaſtra (la quale di giorno in giorno ſi fa migliore, fintanto che non doventa Gallina) arrivato all' età de' quattro meſi, a cauſa della di lui calidità, e laſcivia, ſi rende meno buono, meno ſaporito, e di una carne più nera, livida, alida, e poco ſana. E tornerà aſſai bene di non laſſarli fra le Galline, perchè molto le inquietano, ed eſſi diventono peggiori.

Fin d'allora dunque, ſcelti quei, che è neceſſario laſſarli per la razza, dotati di quelle prerogative, di che al Cap. III. Tutti gli altri, o ſi vendano, o ſi mangino (1), o ſi caſtrino.

E' neceſſario per altro di fare ancora una buona ſcelta di quei, che devono caſtrarſi. Queſti ſiano i più groſſi, i più

(1) Il vero tempo di mangiare il Galletto è nel meſe di Agoſto, ſu tal riflesso ſul principio di detto meſe, in Toſcana ſe ne fa grand' uſo in regali.

più venienti, di buona razza, e che non abbiano la cresta doppia, o a corona, perchè dovendosi loro tagliare patiscono assai, e più ritardano a guarire.

Sebbene in tutta l'estate si possa fare questa operazione, il tempo per altro più a proposito è il mese di Giugno.

In quanto alla maniera poi di castrarli si usava in antico, e presso i Romani specialmente, di bruciarli con ferro caldo fino al vivo gli unghioni, o siano sproni delle gambe, e impiastrargli poi, o con terra azzilla, o da far pentole (1). In oggi per altro non si pratica più così, ma in miglior modo, e più facile si castrano. E per riuscirvi perfettamente si fa loro una incisione sotto il ventre col coltello, tanto larga, che vi possa passare un dito da una parte in dirittura ai testicoli detti comunemente Granelli, avvertendo però di non intaccar loro le budella. Ivi s'inserisce il dito per cercare i detti Granelli, e trovati si estraggono

(1) Varrone: de re rust. lib. 3. cap. 10.
Candenti ferro inurentes ad infima crura.
e Columella lib. 8. cap. 4.
Ferro candente calcaribus inustis.

no gentilmente. Levati questi appena, si ricuce il taglio con ago, e filo, e si impiastrano con burro fresco, o grasso di Gallina. Alcuni vi pongono una penna con olio di oliva, e cenere, e dopo tagliata loro la cresta si lassano andare, sebbene per non farli patire di più, molti non glie la tagliano, ma tagliandola, sopra il taglio pure della cresta si pone una penna, olio, e cenere.

Da questa operazione il Galletto divien Cappone, e per qualche giorno stà malinconico. Alcune volte gli marcisce la piaga, e muore; E' parimente sottoposto a morire se l' operazione non è ben fatta.

Appena castrato si ammotulisce, nè canta più, nè più seguita le Galline, se gli ritira la cresta, ed i bargigli, e sì l' una, che gli altri gli diventano sbiancati. Cambia temperamento, e perde il calor naturale di Gallo. Si rende cibo sanissimo, e buono più di qualunque altra carne generando sangue perfetto, ragguaglia gli umori, eccita l' appetito, fortifica il calor naturale, e si conviene a tutte le complessioni, età, e temperamenti, in ogni

sta-

ſtagione, in ogni tempo, e ſpecialmente nell' inverno. E perchè ſia anche migliore deve mangiarſi quando è giovine, tenero, graſſo, ben nutrito, e meglio ſe ſia di ſette in otto meſi (1). Le carni del Cappone hanno quaſi le medeſime qualità della Pollaſtra, ma ſono ancor più nutritive, più ſaporite, e più gentili; ciò che non ſegue per altro, quando non reſtano ben capponati; e ſi diſtinguono tali quando reſta loro la creſta, e bargigli roſſeggianti, e che cantano come i Galli, eſſendo allora meno buoni, e meno ſani (2).

Le Pollaſtre pure ſi caſtrano ancor eſſe, ma in diverſa maniera dai Galletti; aprendole nel medeſimo luogo, e con ferro adunco, levandoli la Matrice, o ſia l' Ovaja.

Queſta operazione delle Pollaſtre non l' ho viſta praticare fra noi, ma dice il Tanara, che una volta ſi praticava nella Francia; come lo aſſicura ancora Giovanni Bruirino Campeggi, e che tuttora ſi

E pra-

(1) Niccolò Lemery trattato degli alimenti cap. 17.
(2) Gallerone, e Gallaſtrone ſogliono chiamarſi i Capponi mal caſtrati.

pratica con molta utilità, e vantaggio, sì perchè ingrassano meglio dei Capponi, sì perchè la lor carne è più sana, gustosa, e saporita; onde Marziale.

Pascitur & dulci facili Gallina farina,
Pascitur & tenebris: ingeniosa gula est.

CAPITOLO XIII.

Della maniera d' ingrassare i Polli.

Sebbene sia stato sempre in costume d' ingrassare i Polli in considerazione di ricavarne un miglior cibo; e sebbene si veda altresì praticar tutto giorno, non ostante sembra, che in questi nostri Paesi, e specialmente al presente non vi si ponga più quell' attenzione, che vi applicavano gli antichi.

Si legge, che presso i Romani arrivò a segno tale il lusso d' ingrassare le Galline, che convenne l' emanare una legge a posta per proibirle. E di fatto nel Consolato di Cajo Fannio, undici anni avanti la terza guerra di Cartagine, fu vietato di porre in tavola nei conviti più

di

di una Gallina per pasto, e che questa non fosse ingrassata. Questa stessa proibizione fu confermata in successo di tempo da diverse altre leggi, e pare, che fino da quei tempi si cominciasse a tralasciare le diligenze d' ingrassare questi animali, e che di mano in mano sia sempre andata decadendo fino a questi ultimi nostri tempi, e specialmente in questi Paesi. Alcuni luoghi della Francia per altro, come nella bassa Borgogna, in Mans, nella Bressa ec. anche al presente vi è il gusto, e l' ambizione di farle assai grasse.

Tutte le stagioni son proprie per questo effetto, ma nel tempo d' inverno, e in specie nel Gennaro, e Febbraro i Polli sogliono ingrassare più che in altro tempo. Avvertendo, che quanto più l' animale sarà giovine, tanto maggiormente, e più presto prenderà il grasso.

Nell' istessa maniera, che s' ingrassano le Galline, si possono ingrassare ancora i Poliastri, ed i Capponi. L' istesso cibo, e le medesime diligenze possono ugualmente servire a tutti, sebbene i Capponi sogliono ingrassare molto più, e in meno tempo.

Per ingraſſare dunque fuori dell' ordinario queſti animali, è neceſſario, che ſiano ſerrati in luogo anguſto, dove ſia abondanza di granella, di acqua netta, e pura, e di caldo, e ſcarſezza di lume. A queſto effetto ſi procuri di riſerrare quel numero di queſti animali che ſi vorranno ingraſſare, in una ſtia, o gabbia fatta a poſta per queſto fine, e meglio ſarà ſe vi ſaranno nella medeſima tante diviſioni, quanti ſono gli animali, dimodochè uno reſti ſeparato dall' altro. Ogni ſtanzetta ſia ſtretta, alta, e lunga in modo, che il Pollo appena poſſa girarſi, e ſollevarſi. Sià pure compoſta tutta di tanti ſottili, e ſtretti regoletti, con tanta diſtanza dall' uno all' altro, quanto vi poſſa paſſare comodamente la teſta di qualunque Cappone, e co' medeſimi regoletti ſia ſerrata di ſotto, e al di ſopra. Il coperchio per altro ſia fatto in maniera da poterſi alzare a piacimento, per mettere, o levare i detti animali. Poſi queſta gabbia ſopra a quattro piedi alti almeno mezzo braccio, acciò che il fondo della medeſima reſti in tal diſtanza alto da terra; ſia per ſcanſar l' umido, ſia

per

per conſervare la pulizia. Per la parte d'avanti ſi ponga una caſſetta di mangime tanto lunga, che prenda tutta la lunghezza di detta gabbia, e ſoſpeſa alle due cantonate in altezza proporzionata, che facilmente l'animale ponendo il capo fuori da quell' intervalli poſſa arrivarvi; ſimilmente dall'altra parte ſi ponga uno; o più vaſi dove poſſa bevere.

Queſta ſtia ſarà poſta in luogo caldo, aſciutto, e oſcuro, e prima di mettervi i Polli ſi pelerà loro la teſta, e il di ſotto delle coſcie per liberarli dai pedocchi pollini. Vi è chi gli cava anche gli occhi per renderli ciechi, perchè ſi crede, che il moto, la luce, e l'aria li diſſipi, e impediſca loro d' ingraſſare.

Il modo poi di nutrirli dentro queſta loro prigione è praticato diverſamente.

Racconta Plinio (1), che i primi, che ingraſſaſſero queſti animali furono gli Uomini di Delo, dando loro latte meſcolato col cibo; e che così paſciuti rieſcivano molto più grati, e ſaporiti. Palladio vuole, che ſi dia loro orzo mez-

(1) Storia Naturale lib. 10. cap. 50.

zo cotto. Gallo (1) poi crede, che si ottenga il medesimo intento, dando loro semola cotta nel brodo, vena, miglio, e panico crudo, o pane inzuppato nell' acqua, o vino.

Crescenzio (2) consiglia il formento cotto. Fiorentino (3) farina di orzo stemprata in acqua. In somma, chi dà loro una cosa, chi l'altra. Vero è per altro, che tutti questi cibi sono buonissimi per ingrassarli, o siano mescolati in un modo, o in un altro, procurando, che lor non manchino, come pure l'acqua chiara, e pulita. Se s'ingrassano a forza di latte la lor carne divien più bianca, sana, e delicata. Perchè facciano la cute gialla si dia loro del granturco. Vi è qualcheduno, che per dar gusto alla carne mescola col loro cibo coccole di ginebro ben peste. Vi è pure chi compone una pasta di farina di orzo, di miglio, e di avena distemprata con latte, acqua, e miele facendone alcune pillolette, quali danno loro due volte il giorno.

Io

(1) Trattato di Agricoltura giornata X.
(2) Trattato di Agricoltura vol. 11. cap. 84.
(3) Notevoli ammaestramenti di Agricoltura di Costantino Cesare lib. 13. cap. 7.

Io ho più, e più volte fatto praticare di farli ſtare ſenza mangiare il primo giorno, che ſi ſerrano nella ſtia; indi per due giorni gli ho fatti purgare, dando loro a mangiare delle foglie di Cavolo, e inſalata ben tritate, e cotte con ſemola in graſſumi di cucina. Finalmente poi ſenza altra diligenza ho fatto dar loro un meſcuglio di grano, loglio, panico, e granturco ſenza miſura, e avendo cura di conſervarli puliti; e così in quindici giorni circa ſi ſon trovati di una graſſezza prodigioſa.

CAPITOLO XIV.

Delle Malattie de' Polli, e loro cura.

EGli è certiſſimo, che anche i Polli ſono ſoggetti a tutte le Malattie, ed incomodi naturali, come lo ſono tutti gli altri individui, malgrado ancora le diligenze, che poſſano uſarſi per preſervarli ſani. Vi ſono per altro alcuni mali che ſono più particolari di queſto animale, ed io credo una parte eſſenziale del mio impegno il farne conoſcere il

carattere, ed additarne i mezzi per guarirli.

Per tanto, i segni più comuni per conoscere, quando un Pollo è ammalato sono il vederlo malinconico, inappetente, pigro nell' uscir la mattina dal Pollajo, sollecito a tornarvi la sera; il vederlo con le penne gonfie, ed arruffate, con gli occhi smorti, e simili cose; e quindi sarà necessario d' individuare la specie del male per devenirne ai remedi.

La *pipita* suole essere il male il più comune di questo Animale. Consiste questa in una cartilagine, o pelle biancastra, che viene loro sopra la lingua, e gli serve d' impedimento al mangiare, e al bere. L' origine di questo male il più delle volte è quella, o di aver sofferto la sete, o di aver bevuto dell' acqua torba, e cattiva, ovvero dall' avere usato cibi calorosi, come sarebbero fichi, uva, e simili, che gli riscaldano il sangue; E ciò suole accadere il più delle volte dal tempo della raccolta fino alla vendemmia, a cagione non tanto dei detti motivi, come dice Plinio (1), ma anche per la stagione calda,

(1) Storia Naturale lib. X. cap. 58.

da; la quale molto vi contribuiſce.

Attaccato l' animale da queſta malattia, che da a conoſcere col non potere nè bere, nè mangiare, e venutine in chiaro con aprirli il becco, ed oſſervarli la lingua, ſi deviene all' operazione, la quale rieſce facile aſſai, conſiſtendo ſolo in toglierli con uno ſpillo, o ago di ſopra la lingua la detta pipita, o ſia cartilagine biancaſtra, lavandoli però ſubito la lingua, e il becco con aceto tepido, o con pura ſaliva, o in luogo di uſare l' una, e l'altra ſe li può ſtropicciare la piaga con ſale peſto. Ma ſiccome queſta malattia è la conſeguenza di un eccessivo calore interno, così oltre al rimuovere l' effetto biſogna rimuovere anche la cauſa, e però conviene ſeparare l'animale dagli altri, e tenerlo per due, o tre giorni ſotto una ceſta, dandoli a bevere dell'acqua chiara, ove ſiano immerſi dei ſemi di cocomero, o di zucca, e dopo di quel tempo ſe gli meſcoli nell' acqua un poco di zucchero candito per due altri giorni, avertendo di non cibarlo, che di orzo, o paſtoni di ſemola; e in queſta guiſa l' animale tornerà in ſalute,

e ſi

e si potrà rimettere in libertà con gli altri. Plinio (1) insegna, che si curino i Polli dalla pipita, col rallentarli il cibo d' ogni sorte, e farli dormire al fumo del lauro.

Si crede, che un preservativo per tal malattia sia lo stropicciare il naso all' animale con aglio, e mettere una porzione di questo nell' acqua che beve; parimente profumare il Pollajo con erbe odorose, e aromatiche, e purgare gli animali con dar loro a bere dell' acqua, ove sia del succo di bietola. Finalmente poi altro preservativo è il mescolar loro nel mangime, del grano, e semi di ligustro, e suffumigarli con sabina, aglio, e foglie di porro.

Vi è chi cura la pipita (2) tanto dei Polli, che di altri volatili con medolla di pane inzuppata nell' olio caldo, dandola loro a mangiare, quando è raffreddata. Altri con lavar loro la bocca con orina umana; altri in fine con dar loro a bevere dell' acqua, ove sia stato infuso dell'

(1) Storia Naturale lib. X. cap. 58.

(2) Pietro de Crescenzi Tom. 2. lib. 9. cap. 84. dice che la pipita si levi gentilmente con l' unghia, e si tocchi la piaga con aglio trito.

dell' aglio. Io ho veduto dalle contadine profumare ai Polli il capo con Timo, Issopo, Rosmarino, e altre erbe odorifere.

Altra malattia dei Polli è il *flusso*, o scioglimento di ventre, e questo avviene, quando essi non trovano da pascolarsi, che di sole erbe, e non mangiano nessuna porzione di granella. Questa malattia è tanto dannosa, che ne fa una strage considerabile, e per curarla bisogna dar loro a bevere un poco di vino caldo bollito con scorza di mela cotogna, e cibarli di orzo cotto; avvertendo di tenerli in questo tempo serrati sotto una cesta. Anche il dar loro per due, o tre giorni dei torli d' uovo sodo, tritati, e mescolati con orzo bollito, scorza di mela cotogna, o ghiande è un altro rimedio efficace per il flusso.

Ad un' altra malattia del tutto opposta alla precedente sono soggetti i Polli. Questa è la *stitichezza* di ventre, e per lo più accade nei pollicini. Un rimedio per la medesima è il pelar loro subito il groppone, e il di dentro delle cosce, indi dar loro a mangiare della bietola, e lattuga ben tritate, ed unite a una porzione di

se-

ſemola, ed il tutto cotto in acqua, ove ſia ſtemprato un poco di miele: Altri curano queſto male con far loro paſſar dall' ano un filo di paglia, o penna unta in olio.

Accade talora, che o per gran freddo, o per gran caldo ſoggiacciono i Polli a *fluſſioni*, *catarri*, o *infiammazioni*, che hanno principio da un riſtagno di umori nel capo. Si vedono allora diſappetenti, e ſi ſentono continuamente, quaſi che fornacchiare. Un rimedio efficace è il far paſſar loro una piccola penna per le narici, onde ſi promuova l' umore, e tracoli. Se poi la fluſſione foſſe paſſata in qualche parte del corpo, ed ivi aveſſe cagionato infiammazione, donde una poſtema eſterna, ſi curi queſta con mettervi ſopra del ſale peſto.

Alcune volte ſi vede venire ſu gli occhi dei Polli una maglia, o vogliamo dire una macchia bianchiccia. Queſta malattia vien detta *lupinello*, quaſi da lupino, a cui ſi aſſomiglia la detta macchia, e vogliono tutti gli Autori, ſeguitati dal ſentimento di tutte le noſtre Contadine, che ella derivi dall' aver mangiato dei lu-

pini.

pini. Ma io la crederei derivante da una acrimonia nel ſangue originata indiſtintamente da cattiva qualità di cibi, dalla quale per altro io non eſcludo il genere dei lupini. Si cura queſto male con rettificare gli umori, e purgarli, come abbiam detto di ſopra, con dolcificanti. Per far loro poi ſmaltire la maglia negli occhi pongono alcuni nel di dentro della ceſta, ove ſono ſerrati, alcuni baſtoni di fico collocati, e ſoſpeſi orizontalmente preſumendo, che l' Animale fregando ſu quelli l' occhio offeſo poſſa la qualità del legno aſſai giovarli. Altri pongono ſull' occhio della chiara d' uovo sbattuta con poco alume, ſale armoniaco, e miele. Altri tolgono dall' occhio con un ago la maglia, e bagnano poi la parte con del latte: Altri infine adoprano alume, orina umana, e zucchero.

Altra malattia è quella detta comunemente *calcinaccio*, perchè evacuano uno ſterco bianco il quale s' induriſce loro intorno all' ano, e ſembra calcina indurita. Queſta deriva da una eccesſiva calidità interna, e da ſtitichezza di ventre, che nuoce loro alla maſſa del ſangue.

gue. L'unico rimedio per questo male è di purgarli con dolcificanti, come sarebbe erba, semola ec.

Altra malattia è quella detta *frascone*; e questa per lo più suol far morire i piccoli pollicini, massime quelli, che nascono troppo tardi. Gli attacca nel mese di Settembre, e di Ottobre, quando spirano venti freschi, o veramente sulla fine di Luglio, quando regna un gran caldo; si conoscono dal vederli malinconici, con penne gonfie, e arruffate, e dal non voler mangiare. Per curarli si fanno levare dal Pollajo più al tardi la mattina, e vi si rimettono più presto la sera, ed il giorno si tengono al sole, dandoli a bevere dell'acqua, ove siano infuse delle corteccie, e foglie di frassino, e per cibo miglio, e panico.

Finalmente ad altre malattie son soggetti i Polli: Alcuni danno tal volta in *malinconia*; altri danno in *etisia*; altri soffrono la *gotta*; altri la *rogna*; altri il *mal caduco*: Alcune Galline si ammalano per troppo far uova; altre per esser troppo attaccate a covare; altre fanno delle uova imperfette, e innanzi tempo: ed

a tutti

a tutti questi mali non sò indicare altro rimedio, che quello di usar loro dell' attenzione per difenderle dall' ingiuria delle stagioni, e cibarle di un vitto rinfrescativo, e purgante, avertendo sempre, che quandò un Pollo è ammalato conviene separarlo dagli altri, e riporlo sotto una cesta, o gabbia destinata a simili casi.

Un rimedio per altro particolare per il mal caduco è, secondo alcuni, il tagliare ai Polli l' unghie, e bagnar loro spesso i piedi con vino caldo: altro rimedio pure particolare per la gotta, è l' unger loro i piedi con butrro fresco, e grasso di Gallina.

Per accidenti straordinari' accade tal volta una universale epidemia nei Polli con grandissima strage di essi, come nel mese di Maggio dell' anno 1764. seguì nel Genovesato, nel Lodigiano, e nel Cremonese. In tale occasione è difficile l' apprestare dei rimedi, perchè non si conosce, quando l' Animale ne è assalito, anzi se ne sa prima la morte del male. Tutta volta indicherò le disposizioni prese dai Magistrati di Sanità l' anno sudd. 1764., che furono di ordinare di taglia-

re

re ai Polli la creſta, e i bargigli per trar loro una quantità di ſangue, come per ſallaſſo, e oltre a queſto, che ſi aveſſe cura per la maſſima pulizia de' Pollai, e ſi faceſſero in eſſi dei ſuffumigi odoroſi, come di ginebro, incenſo, alloro, e roſmarino, dando loro in queſto tempo a bevere dell' acqua, ove foſſe meſcolato dell' aglio, e ſcorza di fraſſino.

Oltre le malattie corporali, già dette, ſono ſoggetti i Polli ad altri incomodi, e pericoli. Alcuna volta ſono attaccati da piccoli inſetti, come pedocchi pollini, e pulci, i quali cacciandoſi loro fra le penne, e ſucciando il ſangue, non li laſciano dormire, nè ſtar mai quieti; onde è che allora diventono magri, le Galline non fanno uova, nè poſſono covare, e talvolta ancora muojono. Per rimediare a ciò ſi unge l' animale con burro, o olio; e ſi lava in acqua, dove ſia ſtato bollito del comino, e dei lupini; ſebbene Paxano (1) conſiglia in ſimili caſi di uſare in luogo di acqua il vino, ove per altro ſia una ugual porzione di comino, e di ſtraſizeca, ma ſopra tutto ſi ten-

(1) Lib. 14. cap. 23.

tenga l'animale pulito. Vi è poi chi configlia ancora dei fuffumigi di zolfo, non folo all'animale, ma a tutto il luogo ancora, dove egli abita.

Dopo quefti infetti vi fono degli animali rapaci, sì quadrupedi, che volatili, che fanno de' danni ai Polli. Vi è la Volpe animale aftuto, e ghiottiffimo delle Galline (1). Effa vive nelle macchie, ove ha la fua tana. Ne efce la notte, e qualche volta ful mezzo giorno, maffime nei tempi di eftate col comodo delle piante, che fon riveftite, aftretta, o dalla fame, o dal bifogno di nutrire i fuoi figliuoli; ed accoftandofi alle cafe, fenza entrare ne' Pollai, fi pone in agguato, affalifce i Polli, gli ammazza, e fe li porta via. Vi è la Faina, e la Donnola piccoli animali, i quali non appoftano i Polli di giorno, ma entrano di notte nei Pollai, ne ammazzano quanti ne trovano, più per fug-

 gerli

(1) Dice Crefcenzio Tom. 11. lib. 9. cap. 84. che fe la Volpe trova la notte qualche Gallina fuori del fuo Pollajo a dormire fopra qualche albero non potendo ella falire a prenderla, ufa la furberia di minacciarla con la coda, come fe foffe un baftone, e guardandola con occhi fcintillanti, la Gallina impaurita cade, e la Volpe fe la mangia.

gerli il ſangue, che per mangiarli, ed ivi li laſciano. Anche i Topi ſon dannoſi aſſai, perchè, o rompono le uova, o ammazzano i piccoli pollicini. Finalmente vi ſono degli uccelli di rapina, come il Falco, il Nibbio, ed altri, i quali di giorno gettandoſi a terra rapiſcono i Polli, e ſe li portano via.

Il più efficace rimedio contro queſti dannoſi animali, ſarà l' aver cura di cuſtodire il Pollajo, tenendolo ben chiuſo la notte, e procurare, che i Polli nel giorno non ſi diſcoſtino troppo, per averli ſotto gli occhi il più che ſi può, e non dare adito a detti animali di accoſtarſi ſenza timore, o ſuggezione. Sarà anche un ottimo preſervativo il tenervi di buoni cani in guardia. Vi è chi crede, che mettendo un campanello al collo del Gallo ſerva a tenere diſcoſta la Volpe (1).

CA-

(1) Coſtantino Ceſare nei notabili ammaeſtramenti di Agricoltura lib. 14. cap. 21. crede, che la Volpe, e la Faina (come pure neſſun altro animale) non poſſano nuocere alle Galline, ponendo loro ſotto l' ale la ruta ſalvatica, e maſſimamente, ſe loro ſi darà meſcolato col cibo il fiele di Volpe, e vien ciò confermato da Africano, e da Democrito.

CAPITOLO XV.

Dell' utilità, e profitto de' Polli.

COlui, che saprà ben custodire i suoi Polli, ed userà verso quelli tutte le attenzioni a loro necessarie, e che abbiamo fin qui insegnato, potrà cavar dai medesimi un considerabil vantaggio.

Un Pollajo ben condotto è un vivo tesoro, una miniera abondantissima, e che rinasce tutti i giorni; è un soccorso giornaliero per una famiglia, un comodo particolare, e continovo alla publica necessità. Ognuno sa il buon nutrimento di un Pollo allesso, la delicatezza di un Pollastro, e l'uso grande delle uova negli alimenti: E' ben manifesto poi, di quanta utilità siano anche le penne (1), e gli escrementi di questi animali; l'une si destinano per riposare le membra (2), per

 di-

(1) Le opere di piuma, così nei ricami, come in tessute, sono state in uso, e si usano tutto giorno, e ne abbiamo molte testimonianze referite, ed illustrate dal clarissimo Lodovico Ant. Muratori Tom. 1. differt. 25.

(2) Ogni uno sa, che di piume si fanno guanciali, materasse dette comunemente coltrici.

difendere dal freddo il nostro corpo (1), e tal volta ancora per adornarlo. Gli altri sono i migliori fra' sughi, che si spargono sulla terra per renderla fertile, ed abondante di granella, di erbe, e di frutte; dunque si può dire, che buona parte del nostro mantenimento, o mediatamente, o immediatamente da questo animale proviene.

Considerato poi il commercio, che si fa tanto di Polli, che di uova è sorprendente il danaro, che circola. Quasi tutti i Mercati, che si fanno nelle terre, e castella della Toscana, consistono in Polli, e quindi, oltre al supplire essi ai bisogni di una famiglia, servono ad arricchirne altre.

In effetto per un calcolo da me fatto sopra a una nota genuina, che mi è passata fra mano del numero dei Polli, e uova, che entrano solamente nella Città di Livorno, proveniente dall' interno della Toscana, trovo, che in un anno se ne introducono per un equivalente, che sorpassa le quattrocento ottanta mila lire.

Or

(3) Seneca Epist. 90.
Non avium plumæ in usum vestis conferuntur?

Or ſe conſideriamo l' equivalente, che entra nelle altre Città di Toſcana, ed il conſumo, che ſe ne fa in tutte le campagne; noi ben vedremo a qual conſiderabil ſomma poſſa aſcendere il valore del prodotto totale di queſto genere in un anno; non oſtante, che ſi tengano i Polli, quaſi più per divertimento, e non per trarne profitto.

Ma affinchè ogni uno poſſa meglio comprendere l' utilità preponderante, e il profitto proveniente da queſti animali, il quale ſi crede a ragione di un cento per cento l'anno, io eſporrò quì abbaſſo un calcolo della ſpeſa, e della rendita.

Si è detto innanzi, che una Gallina racchiuſa mangia il giorno tanto, che equivaglia a quattro once di meſcolo, Dunque cento Galline racchiuse mangiano circa a cento ſacca di detto meſcolo, il quale computato un anno per l' altro a quattro lire il ſacco coſtano lire quattrocento; e tanta ſarà all' incirca la ſpeſa del loro mantenimento (1). Conſiderato poi, che le dette cento Galline produr-

(1) Le Galline vaganti, cioè a dire, che poſſono ſcorrere per procacciarſi il cibo per il loro mantenimento, coſtano la metà delle racchiuſe, ed in tal caſo l' utile ſarà aſſai maggiore.

ranno ſolamente dodici dozzine di uova per ciaſcheduna, ſe ne trarrà in un anno 1200. dozzine, che computate a ſoldi otto per dozzina importano lire 480. (1) alle quali aggiunte lire 100. di ricavato di ſacca 50. pollina, che rendono, ſe ne averà una rendita di lire 580., e dedotte da eſſe la ſpeſa qui ſopra deſcritta di lire 400., ne averemo dunque un utile netto di lire 180. all'anno.

Reſterebbe ora a calcolare l'utile dei Pollaſtri, che ſi poſſono trarre, così dei Capponi, ma queſto è un calcolo da non poterſi fiſſare. Io per altro dirò, che per queſto conto le dette cento Galline non poſſono in un anno produrre un minor profitto di altre lire 220. Donde ſi vede chiaramente, che ſe il profitto monta a lire 400., e ſe lire 400. è la ſpeſa, che portano, non è da imputarſi, che il detto profitto aſcenda alla ragione di un cento per cento all'anno.

(1) Quando foſſe accordata l'eſtrazione delle uova da queſti feliciſſimi Stati per fuori; il prezzo delle medeſime ſarebbe aſſai maggiore, come ſi è veduto per eſperienza in occaſione di eſſerne ſtate eſtratte; ſi promoverebbe l'induſtria in queſto genere, e s'introdurrebbe non poco danaro.

Fine della Prima Parte.

PARTE SECONDA

CAPITOLO PRIMO

Dei Colombi, e loro particolarità.

SEbbene i Colombi, o Piccioni, come volgarmente si dicono, non sieno alla vita umana di un tanto benefizio, quanto abbiam detto di esserlo le Galline, non potendosi da questi avere altro prodotto, che dei loro piccoli figliuolini, ciò non ostante son così numerose, e così benefiche le qualità,

 e pre-

e prerogative loro, che non ammettono trafcuranza, anzi richiedono una egual premura, e confiderazione, quanta può averfene per le Galline medefime.

Il Colombo è un animale fra il genere dei volatili non ignoto ad alcuno; animale dotato dalla natura di una particolar bellezza, fia per la varietà delle fue piume, fia per la fua vaga corporatura, fia per la pulizzia, in cui egli ama di mantenerfi fino al fegno di apprezzare la fua abitazione, allor che è candida, e come dice Marziale.

Quæque gerit fimiles candida turris aves.

Non avendo egli, come gli altri animali arme valevoli per difenderfi, forfe per quefto mai non fi adira, non fi cimenta a battaglia, ma timido, e paurofo cerca fempre la pace, e fcampa con la fuga gli affalti de' fuoi nemici; onde quafi a ragione fu detto effere egli fenza fiele. Per cagione parimente di fua timidità sdegna lo ftar folo, e quindi volando fi attruppa con gli altri Colombi, ed ama ancora di abitare preffo gli Uomini, febbene quefti l' infidino tutto giorno. Co-

fta

ſta anche poca premura, e poca, o punta ſpeſa per cibarlo, poichè da per ſe ſteſſo eſce dalla Colombaja, e va vagando per la Campagna a procacciarſi il cibo. Tutto queſto per tanto puo dirſi, che eſattamente corriſponda al ſentimento di colui, che ſcriſſe

Vola in ſchiera il Colombo, e va veloce,
Intorno all' acque ſi traſtulla, e gode,
Non ha fiele, e con l' arme ſue non nuoce,
E par che pianga, ſe cantar ei s' ode,
Gli ſuoi figli nutrir s' affanna, e cuoce,
E di verace amor merita lode;
Per ſuo cibo raccoglie i grani puri,
E per ſuo nido elegge i forti muri.

Il più particolar pregio per altro del Colombo è quello dell' amore; Egli a differenza di tutti gli altri animali preſceltaſi una volta una compagna, mai più l' abbandona; ſi amano ſempre con tenerezza, ſi conſervano una incorrotta fedeltà, e ſoffrono ſcambievolmente il peſo del proprio mantenimento, e di quello dei loro figli; onde Properzio

Non me Chaoniæ vincant in amore Columbæ.

Evvi

Evvi per fino, chi crede, che morto l'uno, viva l'altro sempre vedovo, e scompagnato piangendo la sua perduta compagnia. Io per altro ho osservato più di una volta, che un Colombo scompagnato dopo qualche tempo torna di nuovo a riaccompagnarsi, quando egli non sia troppo avanzato in età.

A riguardo del suo grand' amore, e placidezza, egli è tenuto per il simbolo dell' amore stesso, e della pace. Per tale viene distinto, e celebrato tanto nelle Sacre Storie, che nelle profane. Si vuole ancora, che per la sua fedeltà ritorni alla sua abitazione, o Colombaja tante volte, quante possa esserne tratto, sebbene fosse trasportato in luogo da essa parecchie miglia lontano. Ed è forse per questo, che gli Antichi se ne servivano anche in casi importanti, come di mesaggiero di lettere, secondo che dicono diversi Autori di credito; anzi si vuol di più, che in alcune parti, e massime nell' Egitto anche ai nostri tempi, se ne servano per tale effetto (1). Po-

(1) Maison Rustique part. 1. liv. 11. Ch. VII. Tout le Mond fait l' avantage, que le Romains en tirerent pendant le siègè de Modene: ils avojent transportè au camp des

Posto questo per vero, conforme io lo credo, per qualche leggiera prova, che ne ho fatto, non sembrerà stravagante, che Columella ci asserisca, che a suoi tempi i Colombi erano in tanto pregio, che un paro di essi valeva fino a 4000. danari Romani, benchè M. Varrone ci dica, che prima della guerra Pompejana un paro pure di essi fu venduto 1000. sesterzi, che equivagliono a dugento cinquanta danari Romani.

Le leggi Romane proibivano a chiunque sotto pena di essere severamente punito di ammazzare, o prender Colombi, ancor che gli avesse trovati nel proprio campo a guastare le semente procacciandosi essi il cibo (1). La stessa proibizione esiste (2) pure in tutte le Pro-

des pigeons de la Ville, & ils avojent envoyè au Gouverneur de la place des pigeons de la Campagne, qu'on lâcholt de part, & d'autre quand il y avoit quelque chose d'important à faire savoire. Le même chose se pratique encore tous les jours entre nos Marchands François, d'Alep, & leurs correspondans d'Alexandrie; ils se donnent réciproquement avis de l'arrivée des Vaisseaux d'Europe, & de tout ce qui peut intéresser léur commerce.

(1) Jurisp. §. 10. Tit. 11. lib. 8.

(2) L'article XII. de l'ordonnance de 1607. fait defense à toutes personnes de quelque état, & condition qu'ils

Provincie della Francia, e nella noſtra Toſcana maſſimamente, avendo i trapaſſati noſtri Sovrani confermate più volte tali Leggi con la comminazione di pene pecuniarie, e afflittive; ſempre ad oggetto di aumentare ne' ſuoi dominj un prodotto così conſiderabile, e vantaggioſo (1)

Sono i Colombi di aſſai diverſa ſpecie, ſia per la varietà delle penne, ſia per la maggiore, o minor groſſezza, bontà, qualità, natura, e fecondità. Ma in ſoſtanza a due ſole ſpecie poſſonſi ridurre, cioè a quella di Colombi Terrajoli, ed a quella di Colombi Groſſi. Tanto dell' una, che dell' altra ſpecie vi ſono i domeſtici, e ſalvatici. I ſalvatici della prima ſpecie ſono le Colombelle, e i Colombacci della ſeconda. Ma io non parlerò, che de' ſoli domeſtici, come di quelli, da cui poſſa ricavarſene utilità.

Il Piccione, che vale a dire, Colombo di tenera età, e che non ha ancor pro-

qu' ils ſojent de tirer de l' arquebuſe ſur les pigeons à peine de vintg livres d' amende.

(1) Bando della Graſcia della Città di Firenze de' 29. Gennajo 1560.

Bando de' 6. Giugno 1565.

Bando de' 6. Giugno 1618.

Bando del primo Ottobre 1633.

propagato, sì della ſpecie dei Terrajoli, che dei Groſſi, ſempre che ſia graſſo, e carnoſo è molto ſalubre nell'uſo, che ſe ne fa di alimentarcene; Imperocchè oltre al nutrire, fortifica lo ſtomaco, provoca le orine, e vogliono per fino alcuni, che giovino alle malattie convulſive, e preſervino dalla peſte (1). A proporzione poi che egli creſce in età, la ſua carne diventa più aſciutta, e di difficile digeſtione, maſſime ſe averà fecondato. Avvertaſi però, che quanto all'uſo di alimentarſene è ſempre preferibile la ſpecie de' Groſſi a quella de' Terrajoli.

Abbiamo altri uccelli, che portano il nome di Colombo (2), come la Colomba della China, la Colomba del Portogallo, e ſimili, ma queſti ſono uccelli acquatici, e non del genere di quelli di cui ſi parla.

CA-

(1) Dice l' Aldrovandi, che quelli, che mangiano Piccioni non poſsono morire di peſte, e che però nell' Egitto, quando ſi ſentiva, che principiava il Contagio, con ſola carne di Colombi ſi preparava il cibo ai Regi. E Plutarco racconta, che Catone Cenſorio governava gli ammalati di caſa ſua con carne di Colombi.

(2) Albin Storia degli Uccelli.

CAPITOLO II.

Dei Colombi Terrajoli.

I Colombi Terrajoli, o Torrajoli sono quelli, che covano per le torri, e si procacciano il vitto da per se stessi sopra la terra. Questi Colombi sono i più piccoli, e i più comuni. Sono essi dotati di un sottilissimo udito, d'una vista acutissima, di un finissimo odorato, e di una velocità tale nel volare, che serve loro a facilmente scansare gli assalti degli uccelli di rapina. Sono considerati tra la serie degli uccelli domestici, ma non lasciono di partecipare del salvatico, essendo molto timidi, e paurosi, e forse per questo amano di abitare sulle torri, o luoghi più eminenti; nè si familiarizzano con gli Uomini, se non sono costretti dalla fame. Si vedono fra di essi dei più grossi, e dei più piccoli, e di piume anche diverse, ma non è per questo, che non sieno d'una medesima specie, e di una medesima natura, non dipendendo una tal diversità, che dalla differenza del clima,

e del-

e dellá ſtagione, non meno, che del luogo, in cui naſcono. Ed in effetto quelli, che naſcono in paeſi freddi, e nella ſtagione più rigida, e in luoghi, in cui non trovino da cibarſi ſufficentemente, ſi vedranno venire innanzi ſtentati, e per conſeguenza più piccoli dell' ordinario. Saranno anche di peggior qualità quelli, che naſcono in buca, ed in paeſi paludoſi, e in aria cattiva. Come viceverſa verranno più groſſi, e di miglior qualità e ſapore quelli, che naſcono in clima temperato, in ſtagione calda, in luoghi abbondanti di cibo, in aria buona, e in una Colombaja arioſa, col comodo dei ceſtini, e finalmente come ſarebbero quelli, che naſcono nella ſtate verſo S. Giovanni. Vari ſono i ſentimenti intorno alla vita di queſti animali. Plinio, ed Ariſtotile dicono, che ſogliono vivere circa a otto anni; ma io poſſo aſſerire di averne veduti vivere fino ai dodici.

Due uova fanno per volta, ed alcune volte fino a tre, ma di rado, ed in tal caſo il terzo non naſce. Covano tre volte l'anno, ed in alcuni luoghi fino a quattro. In diciotto giorni naſcono i

Pic-

Piccioncini, e per lo più un maſchio, ed una femmina. Il primo a ſortire dell' uovo è il maſchio, il qual ſuol eſſere più groſſo della femina. Nel giorno covano a vicenda il Padre, e la Madre, e nella notte ſempre la Madre. Secondo ci dice Fiorentino in ſoli 40. giorni concepiſcono le uova, le partoriſcono, le covano, e nutriſcono i figliuolini, ed in 25. o 30. giorni dalla lor naſcita ſono capaci i figliuoli di volare alla Campagna, e procacciarſi da per ſe ſteſſi il vitto. In capo poi a ſei meſi cominciano a renderſi fruttiferi, ed a prepararſi alla cova. Seguitano a far uova fino a ſette anni circa, dopo di che reſi infecondi conviene toglierli dalla Colombaja. Egli è certo ancora, che a miſura che creſcono in età fecondano meno, ed alcuni ve ne ſono, come fra tutti gli altri animali, che ſono intieramente infecondi, ancor che giovani; e queſti non ſervendo, che ad impedire il profitto degli altri, vanno ſimilmente tolti dalla Colombaja. Si diſtinguono i più anziani dai giovani dal creſcer delle unghie; e ſi diſtinguono i fecondi dall' infecondi mediante la di-

diligenza del custode in osservare quelli, che covano, benchè in tutto questo sia necessaria una pratica.

I Colombi bianchi fra i Terrajoli non si devono considerare, nè allevare, sia perchè molti vogliono, che riescano meno buoni, e meno fecondi, o pure perchè sono sottoposti ad esser rapiti dagli uccelli rapaci, essendo i primi ad esser veduti.

I Curiosi stimano molto quelli, che sono di colore di *zuppa* di *latte*, cioè a dire rossi e bianchi, ma chi meglio l'intende, vuole, che i migliori, e più fecondi sieno quelli, che si accostano al cenerino mescolato col nero; occhi, e piedi rossi; collo gialliccio color d'oro; e di tali prerogative dovrà sceglierli colui, che desidera di fare una buona, e fruttifera Colombaja di questa specie di Colombi (1).

 Scel-

(1) Dice Varrone lib. 3. cap. 7. e 8. Che colui, che vuol fare Colombaja deve cercare di avere della miglior razza, che sia possibile, seguendo nei Colombi, quello che succede negli altri animali: che siano grandi di corpo, non molto giovani, nè così vecchi, che non siano più buoni per procreare, svegliati, e de' meno timidi. Vuol di più, che i colori non si osservino, non potendosi dare in que-

Scelti i Piccioni per allevare, è necessario di trovar loro il luogo adattato per dormire, dimorare, e covare. Circa a questo si parlerà nel seguente Capitolo.

CAPITOLO III.

Della Colombaja dei Colombi Terrajoli, e modo di fabbricarla.

COnosciuto l'istinto dei Colombi sarà facile di appropriare loro un luogo per fabbricare la loro abitazione detta comunemente Colombaja; così la maniera di construirla, acciò più facilmente divenga abondante di Colombi, e se ne tragga profitto.

Siccome il Colombo si serve di questa per andarvi a dormire, per refugiarsi nei gran freddi, e nei gran caldi, per deporvi le sue uova, covarle, ed allevare i fi-

questo una regola. Tutti son buoni a riserva dei bianchi, non perchè non abbiano il medesimo sapore degli altri, e la medesima bellezza, e fecondità, ma solamente per il maggior pericolo di esser rapiti dalli sparvieri; ma essendo in luoghi dove non sia questa razza di animali rapaci, o dove si possano tener serrati, son buoni come gli altri.

i figliuoli, e finalmente per dimorarvi quasi sempre, a riserva di quando va a procacciarsi il cibo, è dunque necessario, che ella sia collocata in luogo aperto, e lontano dalla macchia, a riguardo degli uccelli rapaci: in luogo coltivato, acciò il Colombo non debba cercare lontano il suo vitto: in luogo piano, o in Collina, ed a Levante, o a mezzo giorno, acciò il freddo, o il vento non possa nuocer loro: in un luogo lontano da strepiti, da strade publiche, perchè l' animale non si spaventi: in un luogo vicino all'acque correnti per quanto sia possibile, perchè possano a lor piacere e bevere, e lavarsi, e ripulirsi: in un luogo finalmente di un clima il più temperato, il quale molto contribuisce alle prime cove, ed all' ultime, trattandosi, che le prime seguono in Marzo, e l' ultime in Settembre.

Parimente siccome il Colombo ama, come si è detto, di starsene in alto, e specialmente sopra i tetti, così sopra il tetto di una casa potrà fabbricarsi la Colombaja, ammeno però, che non incomodi il rumore, che fanno questi ani-

 mali,

mali; nel qual caſo ſi può fabbricare, o ſopra un angolo di detta caſa, o un poco diſtante dalla medeſima.

Si può coſtruire di figura quadra, o tonda, come ſi voglia. La mole non dovrà eſſere, nè più alta di braccia venti, per non ſottoporli troppo ai venti, e per non renderla troppo incomoda ai Colombi medeſimi, nè più baſſa di quindici braccia per cagione della loro timidità.

Sia formata di due ſtanze una arioſa al diſotto, dove devono andare a cibarſi, e l'altra più oſcura al di ſopra, dove devono dormire, e covare. Sebbene anche una ſola ſtanza potrà eſſer ſufficiente, purchè innanzi a queſta ſia una loggetta coperta larga almeno due braccia, e lunga quanto tutta la ſtanza; e quando anche non vi foſſe il comodo per detta loggetta, baſterà almeno che dalla groſſezza del muro ſi tragga un recettacolo, formato a foggia di un fineſtrone, e chiuſo da una ſottil parete ſulla eſtremità interiore del muro medeſimo; la qual parete deve avere però parecchi fori in figura di triangolo.

Sia

Sia la Colombaja fabbricata con esattezza, e sopra tutto si faccia bene intonacare, e imbiancare di dentro, e di fuori, amando il Colombo la pulizia sopra ogni altro animale.

La facciata pure della medesima sia voltata a Levante, o a mezzo giorno, e mai a tramontana, e abbia due finestre ben grandi in guisa, che nell'inverno vi penetri il sole, e nell' estate il fresco. Siano queste due finestre serrate con una parete di muro a mattone sopra mattone, cioè a dire di quarto, e si lascino aperte in detta parete nove, o almeno sei buche, che servano d' ingresso al Colombo. Queste buche sieno fatte a triangolo larghe un quarto di braccio, e alte un terzo; ed abbiano al di sotto tanto nella parte interna, che esterna un mattone in piano, che sporga all' infuori alla distanza di tre dita almeno, acciò i Colombi possano fermarvisi uscendo, e entrando. Gli strati di dette finestre sieno tinti di un color vivo di pietra, e si facciano dipingere nella facciata alcune Colombe per allettare, e richiamare i Colombi medesimi.

Si può altresì fare una finestra, che resti sopra il tetto della Colombaja, voltata però a mezzo giorno, e serrata, come abbiamo detto.

Per la parte interna della casa si faccia una porta tanto grande, quanto possa passarvi un uomo; e serva questa per comodo del Custode, avertendo però, che chiuda bene, acciò non vi passino altri animali.

All' intorno finalmente della Colombaja, e per la parte esterna sarà bene, che sporgano fuori circa un terzo di braccio o pietre, o mattoni, così piatti inverniciati, o lamiera alle cantonate di essa; Gli uni, o gli altri posti in guisa, che impediscano il passo agli animali nocivi, come topi, serpi ec.

CA-

CAPITOLO IV.

Del modo di preparare la Colombaja, e custodirla.

FAbbricata che sia la Colombaja è necessario di prepararla interiormente per il comodo, che richiedono i Colombi, e massime per le loro cove. In quanto a quest'Articolo varie sono le opinioni, e le regole, che i nostri maestri ci insegnano. Alcun vuole, che nell'interno del muro si lascino delle buche per uso della cova; altri vogliono, che in luogo di queste si usino cassette di legno; altri di terra, e imbiancate; altri cestelle coperte; altri cestini torti, e aperti; e quanto a questi alcuni vogliono, che sieno tessuti di vitalba, altri di stecchi. Ogni uno cerca di far valere la sua opinione. Io poi considerato il diverso naturale dei Colombi: considerata la varietà delle stagioni, e dell'ambiente, direi, che fosse ben fatto il preparare la Colombaja e con buche, e con cassette di legno, e di terra, e con cestini di ogni

qualità, e tutto questo disposto con ordine attorno attorno la Colombaja a più registri, ed in maniera, che il registro inferiore non resti coperto, e impedito dal superiore, affinchè le sporchezze dei Colombi di sopra non vadano a cadere su quelli di sotto; anzi a quest' effetto sarà bene, che sopra ogni ordine di cestini, o cassette sia collocata una tavola; che difenda da tutto ciò, che potesse cadere sopra i Piccioni.

Il numero di questi cestini, cassette, e buche, sia il doppio del numero delle para dei Colombi, acciò possa ciascun Colombo trovarsi un nido; e la maniera di collocare i detti nidi sia, come appresso.

Si pongano nel muro dei capitelli lunghi due terzi di braccio, e al di sopra di essi si collochino trasversalmente due pertiche una rasente al muro, e l' altra parallella alla medesima sulla estremità dei capitelli. Sopra di queste si accomodino i predetti nidi, ma si abbia tutta la cura, che le pertiche sieno stabili, e ben confitte, e i nidi stessi vi sieno bene accomodati, acciò non siano soggetti a cadere.

dere. Le buche poi sieno alte un quarto di braccio, larghe un terzo, e mezzo braccio profonde; e per maggior comodo dei Colombi si costruiscano in dirittura non della larghezza, ma della lunghezza del muro, ed in forma, che entrato il Colombo volti, e si possa nascondere. Al di sotto dell' ingresso di esse sporga tre dita in fuori un mattone, sù cui possa posarsi il Colombo. Non dirò come debbano esser lavorati i cestini, o cassette, essendo cosa ben conosciuta ne' nostri Paesi.

Oltre a tali comodi tornerà bene di porre anche a traverso la stanza altre pertiche, che trapassino da una parte, all' altra, e queste sieno, e più grosse, e più piccole, dovendo servire per comodo di dormirvi i Colombi.

Nella predetta stanza si potrebbe tenere dell' acqua, ove possano bevere, ma in tal caso si procuri, che essa sia in un vaso costruito in maniera, che non possano entrarvi i Piccioni, che vale a dire da beverci per mezzo di alcuni buchi tanto grandi, che possano introdurvi il capo; poichè, in primo luogo, se potessero

fero i Colombi introdurvi le zampe, o altra parte del corpo, l'acqua si intorbiderebbe, e non servirebbe più all'effetto, perchè non la beverebbero più a costo di morir di sete: in secondo luogo poi, se fosse in tempo di cova, potrebbero i Padri, e le Madri bagnarsi, e pregiudicare poi moltissimo alle uova, mediante il fresco dell'acqua. In tempo poi, che son nati i piccoli Piccioncini vogliono alcuni, che non vi si deva tener acqua di sorte alcuna, sia per le ragioni dette di sopra, sia perchè le Madri andando fuori di Colombaja a ricevere dell'acqua per dare a bevere a' suoi figliolini di poco nati, hanno luogo di trattenerla più in gozzo, e riscaldarla, in vece di darla loro fresca, come seguirebbe se dovessero prenderla da vicino, con pregiudizio dei medesimi.

Quattro volte l'anno almeno si deve ripulire la Colombaja per la ragione tante volte addotta della pulizia, che ama quest' animale; la prima volta al principio dell'inverno; la seconda a primavera, e prima della cova; la terza volta, dopo la prima cova; la quarta volta dopo la

cova

cova seconda; e ciò perchè in tempo della cova bisogna non toccar mai l'animale, tanto più, che se ne trovano alcuni, che si spaventano col solo entrare in Colombaja, a segno che abbandonano non solo le uova, ma la Colombaja ancora.

Occorrendo di spazzare la Colombaja in tempo, che vi siano delle uova, si procuri di farlo così delicatamente da non fare andar polvere sopra di esse, e di farlo in oltre colla maggior prestezza, acciò i Colombi che covano, possano tornar presto alle loro uova, e prima che raffreddino.

Allorchè si cavano i Piccioncini si abbia cura di levare dal cestino il nido, e nettarlo, e ripulire il luogo, dove son nati, acciò non vi si annidino i pedocchi, ed altri insetti, i quali potrebbero incomodare, ed annojare talmente i Colombi di far loro abbandonare per fino la Colombaja; si procuri in oltre di gettar via tutti i Piccioni, che possano trovarvisi morti, perchè potrebbero spaventarli, e inquietarli, e sviarli colla puzza.

CA-

CAPITOLO V.

Modo di popolare la Colombaja.

IL primo oggetto, che deve aver colui, che vuol principiare a popolare una Colombaja, sia quello di bene scegliere la qualità dei Colombi, che vi deve porre. Abbiamo detto di sopra quali sieno le prerogative, che si richiedono in essi per fecondare con buon successo, onde sarebbe superfluo il ripeterle.

Due sono le stagioni le più proprie per pervenire a quest' oggetto. La prima è il mese di Maggio, ed è la migliore, perchè i primi Piccioni si fortificano assai nel tempo di estate mediante il caldo, il quale loro giova, e mediante il più abbondante nutrimento, che trovano per cibarsi, e però sono più atti a sollecitare il profitto. La seconda stagione è il mese di Agosto, col favore delle granella, che sono sulla Campagna, e che i Padri, e le Madri possono facilmente procacciare in abbondanza per nutrirne i Piccioncini.

Il numero dei Piccioni da riporsi in Colombaja sia adattato alla grandezza della

la medesima. Per esempio in una Colombaja larga braccia 100. quadre, credo, che si potrebbero porre dugento para di Colombi, ed anche qualche cosa di più, e comodamente.

Quanto all' età, che devono avere i Piccioni da porre nella nuova Colombaja sono discordi in sentimento tutti quelli Autori, che ne parlano. Alcuni vogliono, che vi si pongano, quando hanno già principiato a covare, e adducono la ragione, che allora concepiscono un maggiore affetto a quella Colombaja, e così non se ne partono. Altri vogliono, che si prendano più giovini. Altri poi consigliano di servirsi di quelli, che abbiano sei mesi, e particolarmente di quelli, che nascono nel mese di Marzo, o di Luglio. Ma per ordinario i più, sogliono levarli di sotto alle lor Madri, allorchè hanno quindici giorni, o tre settimane, perchè non siano, nè troppo avanzati, nè troppo piccoli da non poter essere allevati, che dalle Madri loro.

Si serrano nella Colombaja per quindici, o venti giorni tenendoli sotto una, o più

o più ceste. Si abbia cura di ben nutrirli, e si imbecchino fintanto, che non sono in stato di mangiare da per se stessi, dando loro anche da bevere per mezzo di un cornetto, o un imbuto. E per assuefarli a mangiare da per se stessi più presto, si ponga nella Colombaja assieme co' medesimi un Piccione già grosso, o dei Galletti, i quali servano loro di esempio.

Questi giovani Piccioncini così riserrati si nutriscano di miglio, panico, vecce, o feraceno; e di tanto in tanto qualche poco di grano, e qualche poco di comino. Dopo i detti venti giorni si abbandonino pure, acciò vadano a procacciarsi il vitto, avendo per altro cura sul principio di dar loro almeno una volta il giorno qualche poco di cibo.

Acciò non si perdano la prima volta, che si mandano fuori, e per conseguenza non tornino più, è necessario di scegliere a quest' oggetto un giorno scuro, e piovoso, ed aprire la Colombaja in un ora, che sia vicina alla sera, perchè non si allontanino. Si è veduto con esperienza, che la prima volta, che escono

cono dalla Colombaja, altro non fanno, che girare attorno di essa. Io per altro secondando il sentimento di Varrone non li lascerei uscire fintanto, che non avessero i figliolini, o almeno le uova, e questo potrebbe ottenersi ponendoveli nella primavera. Vi è, chi prima di lasciarli uscire toglie loro la penna maestra delle ali, acciò non si allontanino troppo. Il miglior mezzo per altro di far che pongano affetto alla Colombaja sarà quello di nutrirli bene a principio.

Fiorentino consiglia, che si ungano le porte, le finestre, ed i cantoni della Colombaja con olio balsamino, e che si dia loro a mangiare del comino, e lente, ed anche si prepari loro della farina di orzo cotta con fichi secchi, e poco miele.

Dice in oltre, che ungendo le Colombe con unguento, o profumandole con odori ne conducano seco altre, e ciò par che si confermi da S. Basilio Epist. 175. a Julitta con quelle parole *Bene olentes namque sequuntur, & reliquae, & ita in potestatem Columbarii veniunt*.

CA-

CAPITOLO VI.

Perchè i Colombi non abbandonino la loro Colombaja.

E' vero, che i Colombi hanno per iſtinto naturale un attacco particolariſſimo al luogo, ove ſon nati, che vale a dire alla loro Colombaja, ma anche tal volta ſuccede, che per qualche cagione ſi deviano, nè più vi ritornano. Per ovviare queſto inconveniente i noſtri antichi maeſtri hanno inventati infiniti ſegreti, ma la maggior parte ſuperſtizioſi, e da non preſtarvi una intera fede. In effetto, chi deve credere, che poſſano obligare i Colombi a non abbandonare la Colombaja, un capo di pipiſtrello appeſo alla medeſima, un capeſtro d'appiccato, latte di donna, un cranio di vecchio, peſelli inzuppati in ſangue umano, ſeme d'agno caſto, e ſimili altre ſtravaganze, atte piuttoſto a muovere a riſo, che a meritare la credenza etiamdio dei fanciulli.

I mo-

I moderni con miglior consiglio hanno insegnato dei modi più naturali, e credibili, e assegnano a ciascuno la ragione. Essi vogliono, che si ponga in Colombaja un vaso di spirito di spigo, e si unghino con esso i Colombi, ovvero vi si pongano dell' erbe odorose, poichè allettati da tali odori non abbandoneranno più la Colombaja, sapendosi che questo animale ama moltissimo gli odori aromatici.

Altri vogliono che si ponga in Colombaja un pane di farina di orzo mescolata con comino, e panico, e impastato con salamoja; altri dicono che si prenda la testa, e i piedi d' un Bue, si facciano bollire tanto, che la carne si stacchi dalle ossa; indi gettate via le ossa, si faccia ribollire la carne nell' istesso brodo, finchè il brodo non sia tutto condensato, e ridotto in una specie di gelatina. In questa decozione si mescoli poi della terra da far pentole, si passi questa materia per uno staccio, vi si aggiunga molto sale, orina umana, vecce, comino, panico, miglio, e altre granella, se si vuole, si impasti tutto insieme, se ne

facciano tanti pani alla groſſezza di due pugni, e ſi ſecchino al ſole, o ſi cuocano in forno, e ſi pongano in diverſi luoghi della Colombaja. I Colombi proveranno del piacere a beccarli, e vi troveranno un così grato ſapore, che non abbandoneranno più la Colombaja.

Altri vogliono, che ſi faccia friggere del miglio nel miele, aggiuntovi dell' acqua, perchè non ſi abbruci, ed aſſicurano, che queſta preparazione è sì grata ai Colombi, che non ſolo fa affezionare alla Colombaja i propri, ma ve ne attira degli altri ancora.

Altri inſegnano, che ſi uſi farina di orzo impaſtata con ugual doſe di miele, ovvero vi s' aggiunga della terra arzilla, ſale, o quel liquore, che ſorte dal formaggio ſalato, ed oltre a ciò ſi dia loro a beccare del comino.

Altri tengono per un ſegreto eccellente il far cuocere del miglio nell' acqua, indi ſeccato al ſole, e fatto ricuocere col miele, ed ungere poi i nidi dei Colombi, e il luogo ove vanno a dormire.

Il formento, i fagiuoli, e ſimili, tenuti per qualche giorno in fuſione in acqua

qua di anaci, oppure nel miele, o nel vino odoroso, si vuole, che sieno un altro segreto efficace.

Il vero mezzo per altro di ritenere i Colombi nelle Colombaje è quello di ben cibarli, quando conviene, e di tenere la Colombaja stessa ben netta, e pulita.

CAPITOLO VII.

Del Cibo dei Colombi, e modo di governarli.

IL Colombo a differenza delle Galline non si pascola, che di sole granella farinacee, o di manipolazioni di farina. Non raspa mai coi piedi per cercare il cibo; se egli ne trova sulla terra, mangia, altrimenti digiuna. Tutte le granella sono confacenti per lui, ma le veccе, il loglio, il miglio, il panico, e simili, non meno, che i semi di erbe, che si trovano fra il grano su' campi più lo appetiscono, e servono ad ingrassarlo, e somministrarli un calore necessario alla cova.

La forza digeſtiva, ed il calor naturale di queſto animale ſono tanto grandi, che ha biſogno di rettificare la digeſtione, e ritardarla; e talvolta gli ſerve ancora, come di medicamento, l' ingojare col cibo, dei piccoli ſaſſetti, o frammenti di marmo, che trova per i campi, o veramente calcinacci, o matton peſto, che trova per la Colombaja. Anzi a queſt' effetto conſiglia *Mortimer* di porre nella detta Colombaja un pane compoſto di ciottoli di pentole peſtati, terra arzilla, calcinacci, e ſale. I vinaccioli pure, che ſono i ſemi delle uve, e di una difficile digeſtione, ſono molto buoni per il ſuo cibo, ſenonchè avendo eſſi una qualità aſtringente non ſarà bene di dargliene, che nell' inverno, e quando non cova; anzi ſi uſa fra noi comunemente di darli nel Decembre, e Gennaro alcuni pani di detti vinaccioli miſchiati colla vinaccia, ſebbene altri glie li diano ſeparati da eſſa, e puliti.

Si avverta di non darli nè orzo, nè vena in tempo, che ha i figliuoli, perchè nutrendone queſti potrebbero sfondar loro il gozzo.

Si abbia nel governarlo la cura di porre, come ci insegna Crescenzio, un mescolo di diverse granella in Colombaja, acciocchè ciascun Colombo possa cibarsi di quelle, che più gli aggradano, essendo anche in loro, come negli altri animali diverso il gusto.

Sebbene siasi detto, che i Colombi si procacciano il cibo da per se stessi, bisogna non ostante prevenire i tempi, in cui non possono procacciarselo, come sarebbe nell'inverno a cagione delle nevi, e dei ghiacci, e parimente nei tempi, che le terre sono sprovviste di granella, come nell' Aprile, e Maggio, e quindi in tali tempi è necessario di apportar loro il cibo.

Vuole Crescenzio, che a cento para di Colombi si dia l' ottava parte di una corba, che corrisponde a un terzo del nostro stajo di roba il giorno; ma il Tanara dice, che ogni cento para mangiano un quarto di stajo di roba per giorno, e che si dia loro in una, o più porzioni. Convengono poi, che non conviene apportar loro il cibo, allorchè ne trovano alla campagna.

Il luogo poi per cibarli, quando conviene, deve essere o sotto, o vicino alla Colombaja, facendoveli venire, o fischiando, o urlando, ma sempre nell' istessa guisa; e questo luogo ancora si abbia cura di conservarlo pulito. L' ora del pascolarli è la mattina, e la sera, non mai a mezzo giorno, perchè son soliti allora di dormire; bensì si avverta di non darglielo mai sulla stessa ora, sì perchè non si partirebbero mai dalla Colombaia, sì perchè scuoprendolo i Colombi del vicinato potrebbero intrupparsi coi propri, e defraudare a questi il cibo.

Passato il mese di Gennaro si può cominciare a dar loro del loglio, panico, e vecce per riscaldarli, acciò più presto si dispongano alla cova.

CA-

CAPITOLO VIII.

Dei Colombi Grossi.

SOno i Colombi Grossi di sua natura meno atti al volo a cagione della lor maggior corporatura, ed in conseguenza sono ancor più sottoposti agli assalti degli uccelli rapaci; in oltre sono più delicati assai dei Colombi Terrajoli, e più sensibili all'ingiurie delle stagioni, e del freddo. Quindi come meno atti al volo non si scostano dalla loro Colombaja per andare a procacciarsi il vitto, e come più bisognosi, e della difesa, e dell'ajuto degli uomini, si rendono a questi e domestici, e familiari.

Questa specie di animale costa all'uomo maggiori cure, e maggior dispendio per doverseli dare il cibo tutto l'anno, essendo poco, o punto quello, che da per se stesso si procaccia. Egli è per altro più vantaggioso, imperocchè le sue carni sono, e più sane, e più saporite, e oltre a questo egli è più fecondo degli altri, e per conseguenza di maggior profitto.

 Il

Il Colombo Grosso mentre sia di buona razza ben nutrito, e custòdito, sicuramente, secondo anche Plinio, cova dieci volte l'anno, e anche dodici. Ateneo vuole, che le femine si lascino calcare dal maschio l'istesso giorno, che fanno l'uova, e dopo cinque giorni concepiscono altre uova, e le partoriscono; in venti altri le covano, e in altri venti allevano i piccoli Piccioncini, i quali appena nati partorisce la Madre altre uova, e così nel tempo istesso, che nutrisce ella i figli scambievolmente col maschio si occupano ancora entrambi a covare le nuove uova; in tal forma seguitano tutto l'anno, a riserva dei più rigidi mesi dell'inverno. Questi a simiglianza degli altri, cominciano ad esser proficui cinque, o sei mesi dopo della lor nascita, e vivono otto anni fino a dieci.

Anche questa specie di Colombi si suddivide in altre molte specie. Vi sono i *Mondani*, che sono una razza di Grossi Colombi bianchi, ovvero neri e bianchi, o grigi macchiati di bianco, e questi sono fra noi i più comuni. Vi sono i *Domenicani*, così chiamati, perchè han-

no il dorfo, nero, e il petto bianco. Vi fono i *Pollonefi*, che hanno gli occhi bordati di roffo. Vi fono i *Bedorè*, che hanno il becco, e le zampe color d'oro. Vi fono i Colombi a *coda di Pavone*, così detti, perchè aprano, ed alzano la coda come i Pavoni. Vi fono quelli di *groffa gorgia* detti così, perchè pende loro un groffo gozzo dal petto. Vi fono i *Calzati*, che hanno le gambe groffe coperte di piume fino all' eftremità dell' unghie, con una aletta ai piedi. Vi fono poi i *Barbarefchi*, gli *Svedefi*, gli *Spagnoli*, e di altre fpecie da noi non conofciute.

Quando fi vuole ornare una Colombaja è neceffario di fcerre i migliori, i quali fi conofcono dagli occhi fvegliati, focofi, di un paffo fiero; e fi procuri, che fieno figli di Colombe le più feconde, più belle, e più amorofe. Il mafchio maffimamente fia bello, e forte, ma difficile al volo.

Fra tutte le fpecie nominate i *Mondani* fon quelli da trarne maggior profitto. I Calzati fopra tutto fi fcanfino, perchè molte volte col pofarfi fulle uo-

va co' piedi molli le guaſtano. Accoppiato poi il maſchio colla femina ſi dia loro ogni giorno il cibo in abbondanza, poichè quanto più ſi governeranno tanto maggiormente ſaranno fruttiferi.

Il cibo ſia l'iſteſſo, che ſi è additato per i Colombi Terrajoli, e ſi abbia cura, che ſempre, e in ſpecie nell'inverno, ſia dell'acqua chiara in Colombaja.

La Colombaja di queſti ſia differente a quella degli altri. Sia ſopra tutto fabbricata in luogo caldo, e difeſo dai freddi, e dai venti, voltata a mezzo giorno, o a Levante, e mai a tramontana. Non ſia più alta da terra di braccia 10. perchè queſt' animale non volando, non è neceſſario di collocarlo in alto.

Qualunque ſtanza è buona, purchè ſia arioſa, e pulita, con una, o due fineſtre non molto grandi, e che poſſano ſerrarſi la notte per riparo degli animali dannoſi, e del freddo. In tutto il reſto ſia, come una Colombaja ſimile a quella dei Colombi Terrajoli, ma ſenza buche, perchè in queſte i Colombi Groſſi non covano.

In

In questa stanza si pongano dei piccoli stecchi, e paglie, perchè si facciano il nido, altrimenti farebbero l'uova senza fare il nido, e difficilmente le coverebbero.

Nati i Piccioncini non si tocchino dal nido, finchè non sono da levarsi, altrimenti si spaventano, e non vogliono più starvi; le Madri allora li perdono, gli nutriscono poco, e stando per terra restano offesi dagl' insetti, e dal sudiciume con rischio di pericolare.

Si procuri di levar dal nido più presto, che sia possibile quelli, che si vogliono, o vendere, o cibarsene, e ciò può farsi dopo i quindici giorni della lor nascita, sia per alleggerire il peso ai Padri, e alle Madri di nutrirli; sia perchè i Padri, e le Madri possano covare le nuove uova, e fecondare più presto (1). Di più i Piccioncini di tale età sa-

(1) Nati che sono i due Piccioncini, si voltano nel nido, uno col capo da una parte, e uno dall'altra, stando, come si suol dire, capiculati, e ciò segue quando uno è maschio, e l'altro è femina, se poi sono, o tutti due maschi, o tutti due femine, allora si vedono voltati ambedue col capo per l'istessa parte. Il maschio guarda sempre col capo la Colombaja, e volendolo toccare si sol-

ſaranno anche migliori a cibarſene, e ſe tolti di Colombaja ſi ammazzeranno, e porranno al fuoco, ſarà meglio, che laſſarli frollare. Da queſto il proverbio, *Padella in mare*, e *Spiede in Colombare*. Tanto più poi, che ſecondo Creſcenzio, i Piccioncini nei primi quindici giorni ingraſſano, e poi per altri quindici ſmagrano, e la ragione è, che dopo i quindici giorni le Madri cominciano a traſcurarli.

CA-

ſolleva, e finge di volerſi difendere, e fa rumore col becco. La femina poi guarda ſempre il muro più vicino e la parte più oſcura della ſtanza, non ſi altera, nè ſi muove. Ciò ſegue tanto nei Colombi Groſſi, che nei Colombi Terrajoli.

CAPITOLO IX.

Dei Colombi baſtardi.

EVvi ancora una terza razza di Colombi, dei quali non ſi è parlato fin quì per non eſſere, nè della ſpecie dei Groſſi, nè di quella dei Terrajoli, ma una produzione dagli uni, e dagli altri, e che però noi chiamiamo *Baſtardi*, o *Terzoni*. Queſti ſono di una corporatura mezzana, e per lo più di piume bianche. A ſomiglianza dei Terrajoli amano di abitare le alte Colombaje, e ſi ingegnano di volare alla campagna, come i Terrajoli medeſimi; nè richiedono maggiori cure di queſti. A ſomiglianza poi dei Colombi Groſſi fanno le uova, e le covano ſette, o otto volte l'anno, quando per altro nei tempi freddi ſiano ben nutriti. I loro figliuoli rieſcono di una carne buona, ſana, e ſaporita.

Queſti Colombi baſtardi ſi fanno naſcere dal porre le uova dei Colombi Groſſi nei nidi dei Terrajoli, levando prima le loro, e parimente dal mettere

assieme una femina giovine di Colombo Grosso con un maschio Terrajolo: e non mai viceversa, perchè, come dice *Mortimer*, i maschi dei Grossi non si accompagnano, che con le femine della loro specie. Vi è poi chi usa di prendere uova di Colombaccio, o di Colombella, e unendole assieme le pone nei nidi dei Terrajoli per farle covare. Da queste nascono altri Colombi bastardi, ma più forti, più industriosi, più vaganti alla campagna, e meno timidi degli Sparvieri. Si pascolano d'ogni sorte di cibo, e scorrono fino alla macchia a procurarselo; ritornano alla Colombaja, come gli altri; e sebbene sogliono fecondare sole tre volte l'anno, quando sono salvatici, ridotti poi domestici fecondano fino a sei volte, purchè non manchi loro il necessario nutrimento. Il precitato *Mortimer* assicura per esperienza, che in tempo d'inverno si cibano di coccole di edera, seme di rape, e di molte altre cose, che non mangiano i domestici. Io poi che ho avuto in pratica, e di questi, e degli altri detti a principio, e che vedo tutte le Colombaje del Piano di Livorno com-

poste

poſte di Colombi baſtardi, poſſo aſſicurare per eſperienza, che gli ho trovati di maggiore utile, e vantaggio tanto dei Groſſi, che dei Terrajoli.

CAPITOLO X.

Delle Malattie dei Colombi, degli animali, ed inſetti a loro dannoſi, e della maniera di preſervarli.

SOno i Colombi ſottopoſti non ſolo a molti mali, ma lo ſono ancora all' offeſe di molti animali, ed inſetti. La malattia la più comune a loro è il vajolo, che ſuole aſſalirli nel tempo di eſtate. Queſto conſiſte in certe puſtulette, che vengon loro ſul capo, negli occhi, e ſul groppone. I giovani corrono riſchio di morire, ed i vecchi ſcampandolo reſtano deboli, e incapaci di andare a procacciarſi il cibo. Quindi ſpeſſo accade, che in pochiſſimo tempo ſi ſpopola una Colombaja, avendo in ſe queſta malattia del contagioſo. Un efficace rimedio per liberarli ſarà il prendere once tre di ſalnitro, tre once di ſal comune, una

libra di ſemè di finocchio, una libra di anaci, una libra di comino, ed un oncia, o due di aſſa fetida, meſcolato il tutto inſieme con un poco di farina di grano, e terra arzilla, e meſſo in due vaſi ſi faccia cuocere in forno, e fredda che ſia la materia, ſi ponga in Colombaja, e ſe ne vedrà un effetto maraviglioſo. Io per altro credo, che un rimedio ancor più efficace poſſa eſſer quello di eſſer pronti ad ammazzare quelli, che ne ſono attaccati, e mangiarli volendo.

Quanto alle altre malattie, ſiccome a differenza dei Polli è difficiliſſimo a conoſcere, quando i Colombi ne ſono attaccati, però io conſiglierei un remedio univerſale, anzi un preſervativo, e ſarà quello di profumare ſpeſſo la Colombaja, o ſia con incenſo, o con belzuino, o ſtorace, o pure con erbe odoroſe, come timo, ſpigo, roſmarino, e qualche volta con legno di ginebro, e ſimili; imperocchè non vi è coſa, ſecondo l'eſperienze, che ne abbiamo, atta a purificare il ſangue ai Colombi, quanto il profumo di robe aromatiche, e odoroſe.

Ve-

Venendo agli insetti, ed agli animali nocivi, si considerino in primo luogo i pedocchi colombini, e le pulci, insetti quasi simili a quelli delle Galline. Questi nascono dal letame della Colombaja, e possono sperperarsi con quei rimedj, che si sono indicati per le Galline, ma sempre il remedio migliore sarà, come si è detto di conservare pulita, e netta la Colombaja.

Tra gli animali nocivi son molto dannosi i topi, i quali entrando in Colombaja succhiano le uova, ed ammazzano i piccoli Piccioncini col forar loro il capo, rosicare le ali, e succhiarne il sangue. I serpenti mangiano le uova e i Piccioncini. Le donnole, e le faine fanno grande strage dei Colombi. I falchi gli rapiscono il giorno fuori di Colombaja. Gli uccelli di rapina notturni, come civette, gufi ec. entrano in Colombaja la notte, e gli uccidono. Le passere per fino, entrando in Colombaja, forano il gozzo ai Piccioncini per estrarne i grani.

A tutti questi danni può ripararsi, secondo Fiorentino, Democrito, Palladio,

dio, e il Tanara con diversi segreti. Vogliono, che mettendo in Colombaja, o alla finestra di essa dei rami di ruta salvatica, e verbena, possa essere uno specifico contrario a tutti gli animali nocivi in generale. Dicono che col profumo di *peucedano* si scaccino i serpenti, e con ginestra vecchia sparsa in Colombaja si tengano lontane le donnole, e faine. Col fare alla Colombaja le buche piccole si può impedire l' ingresso agli uccelli di rapina, poichè questi non possono entrare nelle Colombaje, che colle ali aperte; vogliono anche alcuni, che ponendo un teschio di lupo in Colombaja serva ad impedire loro l'ingresso; si procuri per altro di difendere i Colombi con ben serrare le porte, e finestre della Colombaja in tempo di notte, e di uccidere gli uccelli rapaci coll' archibuso, e questi saranno i rimedj i più semplici, e i più sicuri per difendere i Colombi.

CA-

CAP. XI. ED ULTIMO.

Dell' utilità dei Colombi.

DIce Fiorentino, che colorò, che son vaghi di agricoltura possono ritrar gran profitto dai Colombi non tanto per il comodo di cibarsi dei piccoli Piccioni, quanto per l' utilità del loro sterco detto comunemente colombina; anzi l' uso sì degli uni, come delle altra sembrano quasi necessarj al comun bene.

In effetto è noto a chiunque l' uso grande fra noi di alimentarsi dei Piccioni, e massimamente in alcune particolari occasioni; onde è, che io stimerei infelici quei Paesi, ove non si trovasse questo genere di animali per difetto d' industria, o altra cagione; tanto più, che questa specie di alimento apporta del risparmio di spesa alle famiglie della Città, senza che parliamo di quelle della campagna, le quali, avendo una Colombaja, hanno il comodo di ben cibarsi senza spesa.

Paſ-

Passando poi dalla necessità, all'utilità, che ne proviene, è da considerarsi principalmente il commercio grande, che si fa in certi tempi dell'anno di questo animale per ogni Città, e per conseguenza la quantità del danaro, che per questo verso rigira, massime a benefizio della povera gente: E' da considerarsi poi l'utile della detta colombina, la quale è il migliore fra tutti gli sterchi, ed il più atto ad incalorire il terreno, e renderlo fruttifero; come pure per far vegetare, e fruttare gli alberi sì da frutta, che da agrumi. Questo è il sentimento del Tanara, e di tutti gl'intendenti; e Crescenzio fra gli altri, passando più oltre, afferma, che un sacco di colombina equivaglia ad una buona carrata di qualunque altro sugo. Forse fu tal riflesso sostiene l'Agostinetti, uomo che ha saputo far distinguere i suoi talenti in questo genere di agricoltura, che la colombina possa supplire al mantenimento dei Colombi, ed averne in avanzo i figliuoli. In fatti questa colombina è così considerata fra noi, che costa il caro prezzo di tre pavoli il sacco.

Un

Un altro utile, che se ne ritrae è quello delle penne, le quali oltre al servire a tutti quegli usi, che si sono additati per le penne delle Galline nel trattato di esse, servono più particolarmente all'uso di far fiori finti, di cui si fa ancora gran commercio (1).

Ma perchè vi è stato alcuno, che ha rivocato in dubbio, se in sostanza i Colombi rechino un benefizio reale, o apparente al comun bene, valutato il danno, che possono riceverne le campagne, allorchè vi scorrono per procacciarsi il cibo, io son per questo in dovere di avanzare il mio sincero sentimento su questo punto.

Il Colombo come si è detto a principio non raspa mai il terreno. Il cibo a lui più confacente è la veccia, il loglio, e qualche altro seme indifferente, o piuttosto pregiudicevole ai grani; onde quando egli scorre ancora per i luoghi seminati di fresco, direi che apportasse forse più benefizio, che danno al

seme

(1) L'Arte di fare questi fiori è quasi particolare nella Città di Pistoja; dove se ne fa in gran quantità assai belli di tutti i colori.

ſeme medeſimo, repurgandolo da ciò, che gli nuoce. Ma dato ancora, che oltre al detto loglio, veccia ec. togliesse qualche granello di grano, il tenue danno viene largamente ricompenſato dalla colombina, che laſcia ſul campo; in ſomma fino ai tempi noſtri la coſa è ſtata penſata così, e per fino S. Agoſtino ce lo atteſta con quelle parole *Victus Columbarum innocuus*.

I Romani, che forſe meglio di noi conoſcevano l'utilità, che ſi ritrae dai Colombi, tenevano Colombaje conſiderabili. Quella di Aleſſandro Severo, come dice Lampridio, conteneva fino a duemila nidi. Varrone nel ſuo trattato, *de re ruſtica*, rapporta, che una ſua zia aveva una Colombaja otto miglia diſtante da Roma, donde traeva il profitto di lire ventiquattromila l'anno. Poche finalmente erano a quei tempi le Colombaje, che non conteneſſero mille para di Colombi.

Adeſſo ſe ne trovano in Toſcana appena di quelle, che ne contengano cento para, e da un sì tenue numero non può riſultare, che un tenue profitto; con tutto ciò è ſempre conſiderabile il

da-

danaro, che s'introduce nella campagna, proveniente maſſimamente da Livorno.

Per dare in fine un'idea all'ingroſſo del calcolo, che ſi può fare circa il ſopradetto utile, dirò che ordinariamente cento para di Colombi producono annualmente quaranta ſacca di pollina, che ſi valuta lire 80., e trecento para di Piccioni, che ſi valutano lire 100. Le dette 100. para di Colombi potranno coſtare di vitto per due meſi da governarſi, alla ragione di un quarto di ſtajo di meſcolo il giorno, che equivale a 5. ſacca l'anno valutate lire 20., cioè lire 4. il ſacco. Dunque da lire 180. di frutto detratte le dette lire 20., reſterà l'utile netto alla ſomma di lire 160.

Queſt' utile è referibile ai Colombi Terrajoli; ſe ſi voleſſe calcolare quello dei Colombi baſtardi ſarebbe anche maggiore, e maggiore altresì ſarebbe quello dei Colombi Groſſi, non oſtante, che queſti coſtino più di vitto; imperocchè creſce in maggior proporzione il loro prodotto, sì perchè ſono molto più fecondi degli altri, e rendono maggior quantità di colombina.

F I N E.

ERRORI			CORREZIONI
Pag. 5.	v. 13.	nivello	livello
20.	9.	le ingrassa	lo ingrassa
20.	21.	a farle	a farlo
21.	14.	trovano da per se stesse	trova da per se stesso
27.	24.	conservarle	conservarlo
30.	18.	volabili	volatili
32.	17.	*ubet*	*jubet*
39.	19.	arañno	saranno